

COLLEPIZZUTO MALVASIA UMBRIA



UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MALVASIA



VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Pizzuto Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

290 mt s.l.m.



VARIETÀ

100% Malvasia, età media delle viti 8 anni

RESA PER PIANTA

600 gr - 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo

AFFINAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi sui propri depositi fini, 6 mesi in bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

2.500/3.500 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl scatole di cartone



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Questa Malvasia si abbina a carni bianche arrosto, formaggi erborinati e primi regionali. Ottimo come aperitivo. Servire alla temperatura di 10 - 12 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI