

# COLLEOZIO



**NARNI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
GRECHETTO



**VITICOLTURA**  
Biologico certificato "Suolo e Salute"



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Sangemini Loc. Colle Ozio Italia

**ALTITUDINE MEDIA VIGNETI**  
290 Mt s.l.m.

**VARIETÀ**  
50% Grechetto di Orvieto, 50% Grechetto di  
Todi,  
Età media delle viti 5-10 anni



**RESA PER PIANTA**  
600-800 gr per pianta

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TIPO DI SUOLO**  
Argilloso, calcareo, medio impasto

**AFFINAMENTO**  
In acciaio inox a temperatura controllata per  
6 mesi sulle proprie fecce fini, 3-5 mesi in  
bottiglia



**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE**  
10,000/13,000 bottiglie

**CONFEZIONAMENTO**  
6x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
Questo Grechetto si abbina a piatti elaborate  
di pesce, crostacei, frutti di mare. Servire alla  
temperature di 12°/14°C

..T3..

**LEONARDO BUSSOLETTI**  
VIGNAIUOLO A NARNI