

MAU GRECHETTO UMBRIA



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO



VITICOLTURA
Biologico certificato Suolo e Salute



ZONA DI PRODUZIONE
Loc. Colle Ozio e Loc. Colle Pizzuto



ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
mt 290 s.l.m. e 230 s.l.m.



VARIETÀ
80% Grechetto e 20% Trebbiano Spoletino,
Età media delle viti 5-10 anni



RESA PER PIANTA
700-800 gr per pianta



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TIPO DI SUOLO
Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO
In acciaio inox a temperatura controllata
per 6 mesi sui propri depositi fini, 1-2 mesi in
bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
6,000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
12x75 cl scatole di cartone

**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Eccellente come aperitivo, ma anche
perfetto per accompagnare pesce di media
struttura e piatti di carne.
Servire alla temperatura di 10-12 °C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI