

THYRUS



NARNI
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ,
METODO CLASSICO EXTRA BRUT



VITICOLTURA
Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE
Sangemini Loc. Colle Ozio Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
290 Mt s.l.m.



VARIETÀ
100% Grechetto ·
età media delle viti 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 sui propri depositi fini



CARATTERISTICHE
Zucchero: 3 g/l - Acidità: 6.4

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
5.000 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

..T.B..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI