



NARNI
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO

VITICOLTURA
Biologico certificato
Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE
Narni Loc. Miriano
Sangemini loc. Colleozio
Italy

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
290 Mt s.l.m.

VARIETÀ
100% Ciliegiole di Narni
Età media delle viti 5-15 anni

RESA PER PIANTA
500 gr - 600 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato-guyot

TIPO DI SUOLO
Argilloso, calcareo, medio
impasto

AFFINAMENTO
In acciaio inox a temperatura
controllata per il 70%
12 mesi sulle proprie fecce fini.
9/12 mesi in botte grande
di rovere francese da 25 hl
per il 30%
6/7 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE MEDIA
ANNUALE**
12.000/15.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 CL
6x1,5 LT (cassa legno)

**ABBINAMENTI
E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Questo Ciliegiole di Narni
è un vino straordinario
da abbinare a riso con fagioli,
pasta e piselli, zuppa di
funghi, carni bianche, salumi
e formaggio semi stagionati,
ottimo con il pesce di lago
e lo stoccafisso.
Servire alla temperatura
di 18°-20°C