

# ASLA CILIEGIOLO NARNI



**NARNI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGIOLO



**VITICOLTURA**  
Biologico certificato Suolo e Salute



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



**ALTITUDINE MEDIA VIGNETI**  
mt 290- mt 230 s.l.m.



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



**RESA PER PIANTA**  
700 gr – 800 gr per pianta



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



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



**AFFINAMENTO**  
In acciaio inox a temperatura controllata  
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in  
bottiglia



**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE**  
4.000/6.000 bottiglie



**CONFEZIONAMENTO**  
12x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
La sua eleganza e morbidezza ne  
consentono i classici abbinamenti con  
i piatti di salumi, carni bianche e rosse,  
formaggi semi stagionati, ideale con il  
tartufo  
Servire alla temperatura di 16-18 °C

..T3..

**LEONARDO BUSSOLETTI**  
VIGNAIOLO A NARNI