

CILIEGIOLO NARNI ROSATO



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA
Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE
Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Murello Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
Mt 290- Mt 230 s.l.m..



VARIETÀ
100% Ciliegioolo di Narni
Età media delle viti 5-10 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
2,500 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