

RIPPI ROSSO UMBRIA



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
UMBRIA ROSSO

VITICOLTURA
Biologico certificato Suolo e Salute



ZONA DI PRODUZIONE
Penna in Teverina

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

VARIETÀ
Ciliegiolo, Merlot, Cabernet
Età media delle viti 20 anni



RESA PER PIANTA
700 gr – 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TIPO DI SUOLO
Argilloso medio impasto

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



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
3.500/4.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
12x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**

La sua eleganza e morbidezza ne consentono i classici abbinamenti con piatti di pasta, grigliate di carne, formaggi semi stagionati e con piatti di verdure tipo pomodori ripieni e verdure grigliate. Servire alla temperatura di 15/17 °C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI