

CILIEGIOLO NARNI



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% Ciliegiolo 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 per
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
13.000/15.000 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