

# BRECCIARO



**NARNI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGIOLO

**VITICOLTURA**  
Biologico certificato "Suolo e Salute"



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Narni Loc. Brecciaro, Sangemini Loc. Colle  
Ozio; Italia

**ALTITUDINE MEDIA VIGNETI**  
mt 190 s.l.m. e mt 290 s.l.m. rispettivamente



**VARIETÀ**  
100% Ciliegiole di Narni  
Età media delle viti 10-15 anni

**RESA PER PIANTA**  
600-800 gr per pianta

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TIPO DI SUOLO**  
Roccioso il primo, argilloso calcareo il  
secondo



**AFFINAMENTO**  
12 mesi sui propri depositi fini in acciaio inox  
a temperatura controllata per il 70%; 9/12  
mesi, in botte grande di rovere francese da  
HL 25 per il 30%; 6/7 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE**  
12.000/15.000 bottiglie

**CONFEZIONAMENTO**  
6x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
Questo Ciliegiole di Narni e' 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

..T3..

**LEONARDO BUSSOLETTI**  
VIGNAIUOLO A NARNI