

# 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