

05035 CILIEGIOLO



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 3-10 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 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