

# 05035 ROSATO



## NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGIOLO



## VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"

## ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle Murello  
Italia



## VARIETÀ

100% Ciliegiole di Narni  
Età media delle viti 5-10 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  
6 mesi sulle proprie fecce fini.  
1/2 mesi in bottiglia



## PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

2.500 bottiglie

## CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

## ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo, ma anche perfetto  
per accompagnare pesce di media struttura e  
piatti di carne.

Servire alla temperatura di 10°-12° C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI  
VIGNAIUOLO A NARNI