

GRIFO DI NARNIA



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE

Narni e San Gemini

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

Mt 190 - 290 s.l.m.

VARIETÀ

100% Ciliegolo of Narni,
Eta' media delle viti 15 anni



RESA PER PIANTA

500-600 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso, calcareo, medio impasto

AFFINAMENTO

30 mesi in botte di rovere francese da 25 hl,
12 mesi in bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.300 bottiglie prodotto esclusivamente nelle
annate eccezionali

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl in scatola di cartone



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

E' un vino di grande finezza ed eleganza con
tannini morbidi e
vellutati. Vino da abbinare ad arrosti e grigliate
di agnello, tartufo nero, selvaggina e formaggi
stagionati. Servire alla temperatura di 18°-
20°C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI