

RÀMICI



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO

VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"



ZONA DI PRODUZIONE

Alviano Loc. Ramici Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

190 Mt s.l.m.

VARIETÀ

100% Ciliegiolo of Narni
Età media delle viti 45 anni



RESA PER PIANTA

300 - 400 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Cordone speronato



TIPO DI SUOLO

Sabbioso

AFFINAMENTO

12 mesi in tonneau, 12 mesi in botte di rovere
francese da HL 20,
8-12 mesi in bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

2.500/3.300 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl in scatola di cartone



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

È un vino complesso, di grande struttura
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



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI