

ASLA CILIEGIOLO NARNI



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA
Biologico certificato Suolo e Salute



ZONA DI PRODUZIONE
Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Pizzuto Italia



ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
mt 290- mt 230 s.l.m.



VARIETÀ
100% Ciliegiole di Narni, età media delle viti
10-15 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
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
20.000 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