

ASLA CILIEGIOLO ROSE



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO ROSATO



VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Pizzuto Italia



VARIETÀ

100% CiliegioLO 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

6.000/8.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo, ma anche
perfetto per accompagnare piatti di pesce e
di carni bianche.

Servire alla temperatura di 10-12° C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAILOLO A NARNI