

BRECCIARO CILIEGIOLO NARNI



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA
Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE
Narni Loc. Brecciaro, Sangemini Loc. Colle
Ozio; Italia



ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
mt 190 s.l.m. e mt 290 s.l.m. rispettivamente

VARIETÀ
100% Ciliegiolo di Narni, età media delle viti
10-15 anni

RESA PER PIANTA
600-800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TIPO DI SUOLO
Roccioso il primo, argilloso calcareo il
secondo



AFFINAMENTO
12 mesi sui propri depositi fini in acciaio inox
a temperatura controllata per il 70%; 9/12
mesi, in botte grande di rovere francese da
HL 25 per il 30%; 6/7 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
12.000/15.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Questo Ciliegiolo di Narni è un vino
straordinario da abbinare a riso con fagioli,
pasta e piselli, zuppa di funghi, carni
bianche, salumi e formaggio semi stagionati,
ottimo con il pesce di lago e lo stoccafisso.
Servire alla temperatura di 18-20° C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI