

# CILIEGIOLO NARNI



## NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGIOLO



## VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute

## ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle  
Murello Italia



## VARIETÀ

100% Ciliegiolo di Narni, età media delle viti  
5-15 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 per  
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in  
bottiglia



## PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.500/6.500 bottiglie

## CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

## ABBINAMENTI E TEMPERATURA

### DI SERVIZIO

### 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  
VIGNAIUOLO A NARNI