

CILIEGIOLO NARNI ROSATO



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO ROSATO



VITICOLTURA
Biologico certificato "Suolo e Salute"

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



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

VARIETÀ
100% Ciliegiolo di Narni, età media delle viti
5-10 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
2.500 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
VIGNAIOLO A NARNI