

# GRIFO DI NARNIA CILIEGIOLO NARNI



**NARNI**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGIOLO

**VITICOLTURA**  
Biologico certificato Suolo e Salute



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Narni e San Gemini

**ALTITUDINE MEDIA VIGNETI**  
Mt 190 - 290 s.l.m.

**VARIETÀ**  
100% Ciliegiolo of Narni,  
Eta' media delle viti 15 anni



**RESA PER PIANTA**  
500-600 gr per pianta

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TIPO DI SUOLO**  
Argilloso, calcareo, medio impasto

**AFFINAMENTO**  
30 mesi in botte di rovere francese da 25 hl,  
12 mesi in bottiglia



**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE**  
3.300 bottiglie prodotto esclusivamente  
nelle annate eccezionali

**CONFEZIONAMENTO**  
6x75 cl in scatola di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
E' un vino di grande finezza ed eleganza con  
tannini morbidi e vellutati.  
Vino da abbinare ad arrosti e grigliate di  
agnello, tartufo nero, selvaggina e formaggi  
stagionati.  
Servire alla temperatura di 18-20° C

..T3..

**LEONARDO BUSSOLETTI**  
VIGNAIOLO A NARNI