RÀMICI
CILIEGIOLO NARNI

NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO

VITICOLTURA
Biologico certificato “Suolo e Salute”

ZONA DI PRODUZIONE
Alviano Loc. Ramici Italia

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
190 Mt s.l.m.

VARIETÀ
100% Ciiegiolo of Narni, età media delle viti 50 anni

RESA PER PIANTA
300 – 400 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio Cordone speronato

TIPO DI SUOLO
Sabbioso

AFFINAMENTO
12 mesi in tonneau, 12 mesi in botte di rovere francese da HL 25, 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
2.500/3.300 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 cl in scatola di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
È un vino complesso, di grande struttura 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

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI