

RIP I ROSSO



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO



VITICOLTURA
Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE
Penna in Teverina

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



VARIETÀ
80% Ciliegiolo, 20% Merlot, Cabernet
Sauvignon, età media delle viti 20 anni

RESA PER PIANTA
700 gr – 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TIPO DI SUOLO
Argilloso medio impasto

AFFINAMENTO
In acciaio inox a temperatura controllata
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE
3.500/7.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
12x75 cl scatole di cartone



**ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
La sua eleganza e morbidezza ne
consentono i classici abbinamenti con piatti
di pasta, grigliate di carne, formaggi semi
stagionati e con piatti di verdure come
pomodori ripieni e verdure grigliate.
Servire alla temperatura di 15-17 °C

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI