

# ASLA CILIEGILO PET-NAT



## UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CILIEGILO FRIZZANTE

## VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute



## ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle  
Pizzuto Italia

## ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

290 mt - 230 mt s.l.m.

## VARIETÀ

100% Ciliegiole di Narni, età media delle viti  
10-15 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  
6 mesi sulle proprie fecce fini. 2-3 mesi in  
bottiglia. Rifermentazione in bottiglia senza  
sboccatura.



## PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.500 bottiglie

## CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone



## ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente come aperitivo ma anche  
perfetto per accompagnare piatti  
vegetariani, frittore e piatti con salse alla  
francese. Servire alla temperatura di 10 - 12  
gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI  
VIGNAIUOLO A NARNI