

CILIEGIOLO NARNI



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO

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% Ciliegiolo di Narni, età media delle viti
5-15 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 per
6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in
bottiglia



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.500/6.500 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

La sua freschezza e morbidezza lo rendono
perfetto per aperitivi, pizza, salumi, formaggi
e piatti vegetariani. Perfetto anche con
pesce alla griglia. Servire alla temperatura di
14 - 16 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI