

GRIFO DI NARNIA CILIEGIOLO NARNI

**LA NOSTRA
RISERVA**



NARNI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA
Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE
Narni e San Gemini

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



VARIETÀ
100% Ciliegiole of Narni, età media
delle viti 15 anni

RESA PER PIANTA
500 gr - 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 complesso, di grande struttura,
finezza ed eleganza. Ottimo come vino
da meditazione. Lo si abbina ad arrosti,
selvaggina, formaggi erborinati e cioccolato
fondente. Servire alla temperatura di 16 - 18
gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI