

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% Ciliegìolo of Narni, età media delle viti
50 anni

RESA PER PIANTA
300 gr - 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 arrostiti,
grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina
e formaggi stagionati. Servire alla
temperatura di 16 -18 gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI