

ASLA 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% Ciliegiole di Narni, età media delle viti
10-15 anni

RESA PER PIANTA

700 gr - 800 gr per pianta



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



AFFINAMENTO

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

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

20.000 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.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI