

ASLA CILIEGIOLO PET-NAT



UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO FRIZZANTE



VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE

Sangemini Loc. Colle Ozio e Loc. Colle
Pizzuto Italia



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
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, frittura e piatti con salse alla
francese. Servire alla temperatura di 10 - 12
gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI