

BRECCIARO CILIEGIOLO NARNI



NARNI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CILIEGIOLO



VITICOLTURA

Biologico certificato "Suolo e Salute"

ZONA DI PRODUZIONE

Narni Loc. Brecciaro, Sangemini Loc. Colle
Ozio; Italia



ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

190 mt s.l.m. e 290 mt s.l.m. rispettivamente

VARIETÀ

100% Ciliegiole of Narni, età media delle viti
10-15 anni

RESA PER PIANTA

600 gr - 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Roccioso il primo, argilloso calcareo il
secondo



AFFINAMENTO

12 mesi sui propri depositi fini in acciaio inox
a temperatura controllata per il 70%; 9/12
mesi, in botte grande di rovere francese da
HL 25 per il 30%; 6/7 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

12.000/15.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

6x75 cl scatole di cartone



ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Questo ciliegiole di Narni è un vino
straordinario da abbinare a riso con fagioli,
pasta e piselli, zuppa di funghi, carni
bianche, salumi e formaggi semi stagionati,
ottimo con pesce di lago, stoccafisso e pizza.
Servire alla temperatura di 16 -18 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI