

GRIFO DI NARNIA CILIEGIOLO NARNI



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