

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% Ciliegiole 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 arrosti,
grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina
e formaggi stagionati. Servire alla
temperatura di 16 -18 gradi.



LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI