

RIP I ROSSO



UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO



VITICOLTURA

Biologico certificato Suolo e Salute



ZONA DI PRODUZIONE

Penna in Teverina

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

mt 290 - mt 230 s.l.m.



VARIETÀ

80% Ciliegiole, 20% Merlot, Cabernet
Sauvignon, età media delle viti 20 anni

RESA PER PIANTA

700 gr - 800 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot



TIPO DI SUOLO

Argilloso medio impasto

AFFINAMENTO

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



PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

3.500/7.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO

12x75 cl scatole di cartone

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

La sua morbidezza e freschezza ne
consentono l'abbinamento con primi piatti
all'italiana, pizza e cucina vegetariana. Servire
alla temperatura di 15 - 17 gradi.

..T3..

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIUOLO A NARNI