Leonardo Bussoletti

ASLA CILIEGIOLO DI NARNI IGT

100% Ciliegiolo di Narni

Italia - Umbria - San Gemini (TR)



Zona di produzione: Sangemini loc. Colleozio e Collemurello
Terreno: argilloso, calcareo di medio impasto
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in acciaio, macerazione breve di 5-6 giorni sulle bucce
Affinamento: in acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi sulle proprie fecce fini, 1-2 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino
Profumo: carattere marcatamente floreale e fruttato
Sapore: fresco, con tannini delicati
Grado Alcolico: 13,5% vol

LEONARDO BUSSOLETTI
VIGNAIOLO A NARNI

Proprietà / Fondatori Leonardo Bussoletti
Inizio Attività 2008
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 9
Bottiglie prodotte 60.000



La storia di Leonardo Bussoletti è quella di un uomo capace di trasformare il suo sogno in realtà: dopo aver speso i primi anni della sua vita come venditore di vino ha deciso di fare il grande salto e di passare dall'altra parte! In Italia e nel mondo ci sono molti esempi di questo percorso ma nel caso di Leonardo è stata una scelta legata al Ciliegiolo ed al suo territorio d'elezione. Con l'aiuto dell'amico Federico Curtaz inizia nel 2008 la sua avventura come vignaiolo e dopo soli dieci anni i suoi vini sono reputati tra i più rappresentativi del Terroir dell'Umbria. La nuova cantina di San Gemini, finita nel mese di ottobre 2018 ha accolto le uve delle vigne che Bussoletti coltiva nelle diverse aree dislocate tra Narni, San Gemini, Penna in Teverina ed Alviano, in provincia di Terni, dove si produce l'Igt Narni. Con l'arrivo di Francesco Bordini come "spalla" Leonardo ha percorso ancor più in profondità la strada del biologico interpretando il Ciliegiolo in più modi, senza tralasciare il Grechetto ed il Trebbiano, confermandosi in modo deciso come un astro nascente della viticoltura umbra.