

Leonardo Bussoletti

GRIFO DI NARNIA CILIEGIOLO DI
NARNI IGT

Italia - Umbria - San Gemini (TR)

100% Ciliegiolo di Narni



Zona di produzione: Narni e San Gemini

Terreno: argilloso, calcareo, medio impasto

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce di 15 giorni

Affinamento: 30 mesi in botte di rovere francese da 25 hl, 12 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino delicato

Profumo: fine e complesso

Sapore: strutturato e dal corpo pieno

Grado Alcolico: 13,5% vol

..TB..

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.