



LM

LA MADELEINE

VIGNE IN NARNI E OTRICOLI



Narni Otricoli

Le buone pratiche in vigna, compreso il diradamento dei grappoli, sono tutte mirate a ottenere una produzione tra i 700 e i 900 grammi di uve per pianta. I grappoli vengono selezionati singolarmente prima di iniziare la vinificazione che prevede un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione. I caratteri tipici del Cabernet Franc, uniti al territorio di origine che contribuisce fortemente alla loro esaltazione, risultano altamente e chiaramente espressi. Colore intenso, profumo complesso al quale segue un gusto avvolgente con tannini decisi ma aggraziati.

Dati tecnici

Cabernet Franc 100%

14.50 gradi

Rosso Umbria IGP 2011

Altitudine del terreno: 250m, esposizione Est

Sistema di allevamento: Guyot, ceppi/ha: 5400, resa/ha: 43 qli

Vendemmia: metà settembre

Macerazione sulle bucce per 15 gg, salasso 15%

Maturazione in barriques di rovere francese, capacità 225 l per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Prima annata prodotta 2011