

LM
LA MADELEINE
VIGNE IN NARNI E OTRICOLI

NarnOt



Colore intenso, profumo complesso al quale segue un gusto avvolgente con tannini decisi ma aggraziati. I caratteri tipici del Cabernet Franc, uniti al territorio di origine che contribuisce fortemente alla loro esaltazione, risultano altamente e chiaramente espressi.

Cabernet Franc 100%
Rosso Umbria Igt
Località Montini (Narni, Umbria)
Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro
Esposizione Est
160 metri s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
Densità dei ceppi 5400/ha
Produzione 80 q.li/ha
Resa usa in vino 43 q.li/ha
Vendemmia metà settembre
Vinificazione in acciaio
Macerazione sulle bucce per 15 gg
Salasso 15%
Invecchiamento in barrique per 18 mesi
Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
Prima annata 2011