

*LM*  
**LA MADELEINE**  
VIGNE IN NARNI E OTRICOLI



## *Verosé*

**Il colore è buccia di cipolla. Il perlage è fine e persistente in grande equilibrio e con sentori di crosta di pane. Al gusto è pieno, la spuma in bocca è cremosa, presenta una ottima sapidità con un finale armonico e setoso.**

Uva Pinot Nero 100%, Metodo classico  
Località Montini (Narni, Umbria)  
Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso ricco di scheletro  
Altitudine del vigneto 180 metri s.l.m. Esposizione Nord-Est  
Sistema di allevamento Guyot  
Densità dei ceppi 5400/ha  
Produzione 100 q.li/ha  
Resa uva in vino 45%  
Vendemmia nella seconda metà di agosto  
Vinificazione in acciaio  
Minimo 36 mesi sui lieviti  
Brut

Prima annata prodotta: 2012