

LM
LA MADELEINE
VIGNE IN NARNI E OTRICOLI



Nerosé

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.

Pinot Nero 100%
Metodo classico
Località Montini (Narni, Umbria)
Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso
ricco di scheletro
180 metri s.l.m.
Esposizione Nord-Est
Sistema di allevamento Guyot
Densità dei ceppi 5400/ha
Produzione 80 q.li/ha
Resa uva in vino 45 q.li/ha
Vendemmia nella seconda metà di agosto
Vinificazione in acciaio
Minimo 36 mesi sui lieviti
Brut