

LM

LA MADELEINE

VIGNE IN NARNI E OTRICOLI



Nerosé 60

“Rosa antico; perlage molto fitto, lento e continuo. Molto complesso al naso, con note di pietra focaia, fragoline di bosco e ribes, fini ed eleganti. Fresco ed agile all’assaggio, con effervescenza cremosa, raffinatissima, ottima acidità, bevibilità pericolosa e finale sottile ma molto persistente. delizioso”. (Daniele Cernilli)

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 60 mesi sui lieviti

Brut

Prima annata prodotta: 2012