

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

## *Pinot Nero*



"Nel suo sapor, perfettamente fusi acidità, morbidezza e tannino, così che ogni deglutizione, pura carezza, evoca la polposità del frutto primo. Qui d'un varietale che risplende di mirabile pulizia enologica esecutiva, oltre che della perfetta maturità della bacca nativa. Una ricchezza estrattiva glicerinoso, che infine maestosa e possente fa la sua stupenda armoniosità espressiva. Uno fra i Pinot Nero italiani più equilibrati e piacevoli di sempre. Chapeau". (Luca Maroni)

Uva Pinot Nero 100%, Rosso Umbria IGT  
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 80 q.li/ha  
Resa uva in vino 60%  
Vendemmia a metà settembre  
Vinificazione in acciaio  
Invecchiamento in barrique per 16 mesi  
Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Prima annata prodotta 2012