

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 glicerinosa, 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)

Pinot Nero 100%
Rosso Umbria IGT
Località Montini (Narni, Umbria)
Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso
ricco di scheletro
Esposizione Nord-Est
180 metri s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
Densità dei ceppi 5400/ha
Produzione 80 q.li/ha
Resa uva in vino 60/ha
Vendemmia a metà settembre
Vinificazione in acciaio
Invecchiamento in barrique per 16 mesi
Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
Prima annata prodotta 2012