

LM
LA MADELEINE
VIGNE IN NARNI E OTRICOLI



sfide

Vinificazione rigorosa, selezione delle uve e vendemmia manuale, raccolta delle uve in cassette da 5 kg, trattamento secondo il protocollo Wine Research Team (WRT) e utilizzo dei lieviti selezionati dal team WRT. Vinificazione in riduzione a temperatura controllata. Colore rosso intenso con notevoli riflessi violacei. Odore di grandi sentori di frutta rossa matura, ampiezza e grane persistenza olfattiva. Sapore: grande struttura e morbidezza, i tannini sono maturi e setosi.

Dati tecnici

Cabernet Franc 100%
Rosso Umbria IGT 2013
Altitudine: 160 metri slm
Esposizione: Est
Sistema di allevamento: Guyot
Densità dei ceppi: 5.400 per Ha
Resa/ha: 60 q.li
Resa uva in vino: 60%
Vendemmia: metà settembre
Fermentazione alcolica: in acciaio inox
Invecchiamento: 6 mesi in serbatoi d'acciaio e affinamento in barrique di rovere francese (225 l), per 10-14 mesi
Affinamento in bottiglia per 120 giorni
Alcool svolto: 13.50 % vol.
Acidità totale: 5,00 g/l
Estratto secco: 30 gr/l
PH: 3,70