

LM
LA MADELEINE



Verosé

Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 10 kg ciascuna e subito vinificate a freddo. Facciamo macerare in pressa per 12 ore al fine di ottenere il colore a buccia di cipolla. Il vino che otteniamo viene avviato alla spumantizzazione secondo il metodo classico, rifermentando in bottiglia.

Il colore è detto buccia di cipolla, il perlage risulta fine e molto persistente, in grande equilibrio con i sentori di crosta di pane e di terziarizzato.

Al gusto è pieno, la spuma in bocca è cremosa, presenta una ottima sapidità con un finale armonico e setoso.

Dati tecnici

Pinot nero 100%

Metodo classico

Altitudine: 200 mlm

Esposizione: Nord-Est

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 5400

Resa/ha: 80 q.li

Vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione in acciaio

Affinamento in bottiglia 18 mesi minimo

Alcool svolto: 13 gradi

Acidità totale: 7,00 gr/lit

PH: 3,20

Siamo usciti sul mercato alla fine del 2011