



Le Madeleine, sorsi autentici dall'Umbria

La famiglia D'Alema porta in bottiglia l'anima "rossa" dell'Umbria. Sfaccettature autentiche frutto di un territorio che si sviluppa nella vallata che sale dal borgo di Otricoli verso Narni

Siamo nel palpitante cuore verde dell'Italia: l'**Umbria**. Siamo in uno dei **paesaggi più suggestivi** tra colline, boschi, fiumi e poesia al centro dell'Italia. Qui, in una collina che sale a 180 metri sul livello del mare, la **famiglia D'Alema** (si proprio quella dell'ex presidente del Consiglio) produce vino. Lo fa nei **15 ettari di terreno di cui circa 7 impegnati a vigneto**. In un abbraccio geografico compreso tra Narni e Otricoli.

Cantina Le Madeleine: i vini della famiglia D'Alema

Una produzione tra sei sfumature di rosso, e non poteva essere altrimenti, la battuta nasce facile in questi casi, in cui si calcano immediate effervescenze per immergersi nelle profondità più

purpuree e tanniche dei fermi.

Pinot noir e **Cabernet Franc** sono i principali interpreti della proposta vitivinicola de Le Madeleine.

Nerosè Spumante Rosè Metodo Classico Brut

Partiamo dal **Nerosè Spumante Rosé Metodo Classico Brut**, realizzato con uve di Pinot Noir su suoli in cui argilla e scheletro regalano un sorso presente e fresco. Dopo la macerazione, in acciaio, sulle bucce per 12 ore il vino rifermenta in bottiglia con riposo sui lieviti per 36 mesi.



Nerosè Spumante Rosé Metodo Classico Brut (Foto © Riccardo Isola).

Alla vista è di un rosa che vira su tonalità di buccia di cipolla, con una bella persistenza e lunghezza del perlage. **Al naso** non è molto complesso ma sprigiona **sentori di piccoli frutti di bosco** e percorsi di panificazione. Leggere note agrumate e floreali si notano in filigrana. **Il sorso** è croccante e cremoso. Presente la spalla acida con una effervescenza che si protrae verticale. C'è di nuovo il richiamo del frutto rosso non maturo, nota di crosta di pane e di agrume. Sul finale si chiude con note leggermente amaricanti.

Una interpretazione **perfetta come aperitivo**, ma che si accompagna bene anche con pesce crudo, piccoli crostacei, carni bianche.

Julì Pinot Nero Rosato Umbria Igt

Un rosato umbro in piena regola. **100% Pinot Nero** da un vigneto con terreno di medio impasto, argilloso e con scheletro, **Julì** è frutto di una vinificazione interamente compiuta in acciaio inox. L'affinamento prosegue poi per 2-3 mesi in bottiglia.



Julì, 100% Pinot Nero (Foto © Riccardo Isola).

Alla vista il rosa è tenue ma brillante. Un **naso suadente e fresco** con note agrumate e di fiore. **Al sorso** il vino ha grande personalità: è fresco, si avvertono leggerissime note di piccoli frutti rossi, violetta ed erbe aromatiche. Spiccata la mineralità e la chiusura sorprendentemente lunga, sapida e persistente.

Un vino per pranzi e cene a base di pesce e crostacei.

Cabernet Franc Umbria Rosso IGT Sfide 2019

Gran bel sorso, con un **rapporto qualità prezzo veramente molto molto buono**. Un vino dalla spiccata propensione alla tavola. Ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio, al meno altri due o meglio ancora tre anni.

La cantina La Madeleine ottiene il suo **Sfide 2019** da uve **100% Cabernet Franc** da vigne a 160

metri sopra il livello del mare. **Affinamento per 6 mesi in acciaio**, poi segue un riposo quasi un anno in barrique di rovere francese e 2 mesi in bottiglia. È un vino prodotto a basso contenuto di solfiti aggiunti.



Sfide 2019: Cabernet Franc Umbria Rosso IGT (Foto © Riccardo Isola).

Si presenta di rosso rubino intenso, impenetrabile e fiero. **Al naso** è l'apoteosi di frutta rossa matura a cui si aggiungono freschezze e balsamicità tra cui torna la foglia di pomodoro e il peperone verde. **Al palato** è franco, morbido ma con corpo e presenza tannica. Esplode il frutto seguito dall'effetto rinfrescante del balsamico, della spezia non dolce, con una struttura fiera e una lunghezza in progressione. Chiude con un perfetto mix di "potenza" e verticalità. Buon l'alcolicità.

A tavola si abbina perfettamente con piatti di carne, anche caccia, salumi e formaggi stagionati e a primi con ragù di carni rosse.

Cantina La Madeleine
Strada Montini, 38 – Narni (TR)
www.cantinalamadeleine.it

Data di creazione

10/07/2023

Autore

riccardo-isola