Su una zona collinare che sale tino a 270 metri sul livello del mare si estendono circa 30 ettari di terreno, di cui circa 13 vitati (tra i vitigni presenti ci sono Pinot Mero, Cabernet Franc, Ciliegiolo, Trebbiano, Verdicchio, Vermentino e Viognier).

L'azienda produce circa 45.000 bottiglie all'anno. Sono inoltre 500 gli ulivi piantati (moraiolo, leccino, frantoio) tipici della DOP umbra. A guidare l'azienda sono Linda e sua figlia Giulia.

L'azienda vinicola La Madeleine, di proprietà della famiglia D'Alema, si trova sulle colline tra Narni e Otricoli, nella regione italiana dell'Umbria nei pressi del sito archeologico di Ocriculum.

La tenuta era precedentemente dedicata all'allevamento di bestiame. Lunghi e consistenti lavori, e la passione per il vino della famiglia, hanno profondamente trasformato l'immagine e la missione di quei luoghi. Della vecchia azienda oggi rimane solo il nome, La Madeleine, un nome carico di intense evocazioni letterarie.



NEROSÈ



Vitigno: Pinot Nero, metodo classico Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria)

Terreno:

Medio impasto, argilloso con tracce di fossili

Altitudine del vigneto: 180 m.s.l.m., esposizione nord-est

Sistema di allevamento: Guvot

Densità di impianto: 5400/Ha

Produzione per ettaro: 100 q.ls

Resa di uva in vino: 45%

Vendemmia:

Metà agosto Vinificazione:

In acciaio inox **Affinamento:**

Almeno 36 mesi sui lieviti Extra Brut

Prima annata:

2012

NEROSÈ 60



Vitigno: Pinot Nero, metodo classico Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria) Terreno:

Medio impasto, argilloso con tracce di fossili Altitudine del vigneto:

180 m.s.l.m., esposizione nord-est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5400/Ha

Produzione per ettaro: 100 q.ls Resa di uva in vino:

45%

Vendemmia:

Metà agosto Vinificazione:

In acciaio inox **Affinamento:**

Almeno 60 mesi sui lieviti Extra Brut

Prima annata: 2012

FLÒ

Vitigno: Ciliegiolo, Umbria Rosso IGP **Zona di produzione:**

Montini (Narni, Umbria)

Terreno:

Medio impasto, argilloso con tracce di fossili

Altitudine del vigneto: 180 m.s.l.m., esposizione nord-est

Sistema di allevamento: Guvot

Densità di impianto: 5400/Ha

Produzione per ettaro: 80 q.ls

Resa di uva in vino: 65%

Vendemmia:

Fine settembre Vinificazione:

In acciaio inox

Affinamento:

In barrique da 4 a 6 mesi Prima annata:

JULI **BIANCO**



Vitigno: Verdicchio, Viognier, Vermentino - Umbria Bianco IGP

Zona di produzione: Località Calispone (Narni, Terni)

Terreno:

Di medio impasto, tendente all'argilloso e ricco di scheletro

Altitudine del vigneto: 270 m.s.l.m.

Sistema di allevamento: Guvot

Densità di impianto:

5000/ha **Produzione per ettaro:** 40 quintali

Resa di uva in vino:

Vendemmia:

Inizio settembre Vinificazione:

In acciaio inox **Affinamento:**

In bottiglia per almeno 3 mesi

Prima annata: 2024

JULI ROSÈ



Vitigno: Pinot Nero, Umbria Rosato IGP

Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria)

Terreno:

Medio impasto, argilloso con tracce di fossili

Altitudine del vigneto:

180 m.s.l.m.,

esposizione nord-est Sistema di allevamento:

Guyot

Densità di impianto: 5400/Ha

Produzione per ettaro:

100 q.ls Resa di uva in vino:

60% Vendemmia:

Metà settembre

Vinificazione:

In acciaio inox

Affinamento:

In bottiglia per almeno 3 mesi

Prima annata: 2021

SFIDE

Vitigno: Cabernet Franc, Umbria Rosso IGP

Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria)

Terreno:

Medio impasto, argilloso con tracce di fossili

Altitudine del vigneto:

160 m.s.l.m. Sistema di allevamento:

Guyot Densità di impianto:

5.400/Ha Produzione per ettaro:

80 q.ls Resa di uva in vino:

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: In acciaio inox

Affinamento:

In barrique per 8/10 mesi, In bottiglia per 4 mesi

Prima annata:

NARNOT



Vitigno:

5.400/Ha

Cabernet Franc, Umbria Rosso IGP

Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria) Terreno:

Medio impasto, argilloso con

160 m.s.l.m.

Guyot Densità di impianto:

tracce di fossili Altitudine del vigneto: Sistema di allevamento: Produzione per ettaro: 80 q.ls

Resa dell'uva in vino:

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: In acciaio inox **Affinamento:**

In barrique per 18 mesi, In bottiglia 12 mesi Prima annata:

PINOT NERO



Vitigno:

Pinot Nero, Umbria Rosso IGP

Zona di produzione: Montini (Narni, Umbria)

Terreno: Medio impasto, argilloso con tracce di fossili

Altitudine del vigneto: 180 m.s.l.m.,

esposizione nord-est Sistema di allevamento:

Guyot

Densità di impianto: 5.400/Ha

Produzione per ettaro: 80 q.ls

Resa di uva in vino:

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione:

In acciaio inox **Affinamento:**

In barrique per 16 mesi, In bottiglia per 12 mesi Prima annata: