

Giulia

Terre Aquilane IGT 2014

Cataldi Madonna

E' a sua figlia Giulia che Luigi Cataldi Madonna ha dedicato questo Terre Aquilane Igt di sola uva Pecorino perfetta per una cena estiva. Una bottiglia che racchiude la vera essenza di questo vino. La perfetta riscoperta di una delle più tradizionali varietà abruzzesi. Un vino semplice di quelli che amiamo definire "quotidiano".

Un vero punto di riferimento per la tipologia che si sviluppa in un territorio altrettanto unico. Il Pecorino "Giulia" di Cataldi Madonna nasce a 380 metri sul livello del mare, tra Cona, Frontona e Macerone; nel bel mezzo di quello che viene definito come il "forno d'Abruzzo": un piccolo altopiano a forma di anfiteatro che culla, al proprio centro, Ofena.

Un "forno" particolare visto che giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini oltre che il più a Sud dell'intero nostro emisfero: venti caldi e aria fresca; il perfetto connubio per la maturazione delle uve.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Terre Aquilane
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Località Cona, Frontone e Mace
Vitigno	Pecorino 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Impressiona all'assaggio con una acidità netta e tagliente, piacevolissima e un corpo pulito e pieno che spinge pericolosamente alla beva
Profumo	Al naso sentori esuberanti di frutto della passione e pompelmo
Abbinamenti	Antipasti di crudo, antipasti di crostacei

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	380 m
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	5.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	80 quintali
Vinificazione	Criomacerazione di gran parte delle uve. Contatto con le fecce fini in acciaio dopo la fine della fermentazione fino alla preparazione per l'imbottigliamento
Affinamento	In bottiglia