

Giulia

Terre Aquilane IGT 2014

Cataldi Madonna

E' 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, Frontone e Macerone; nel bel mezzo di quello che viene definito come il "forno d'Abruzzo": un piccolo altopiano a forma di anfiteatro che culmina, 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