

# Malandrino

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

**Cataldi Madonna**

---

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino Cataldi Madonna nasce nel Forno d'Abruzzo. E' così chiamato il piccolo altopiano a forma di anfiteatro nel cui epicentro si trova Ofena, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, perché giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini: insomma un forno con annesso frigorifero che giova a questo Montepulciano d'Abruzzo DOC. L'aria che spira dalla montagna, infatti, rinfresca le giornate estive come se fosse in azione un grande condizionatore naturale.

Malandrino è vino che segna, proprio con quest'annata, la svolta per la Cataldi Madonna. L'obiettivo è un grande vino incontaminato dal legno, centrato grazie all'utilizzo delle vecchie cisterne aziendali in cemento attentamente recuperate. Ne esce un vino capace di raccontare tutta l'eleganza di questo terroir.

Perfetto a tutto pasto con i piatti tipici dell'enogastronomia regionale.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Montepulciano d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2012

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Località Macerone, Collelungo,

**Vitigno** Montepulciano Abruzzo 100%

**Gradazione** 13.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino scuro

**Gusto** Netto e croccante, inizia sulle note dell'amarena per poi arrivare alla visciola matura. All'assaggio colpisce la freschezza, la beva distesa e pericolosamente facile che non rinuncia a complessità e sapidità.

**Profumo** Note di amarena e visciola matura, con un finale velato di vaniglia, liquirizia e spezie

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 380 Località Macerone. Collelu m

**Allevamento** Pergola e spalliera

**Densità impianto** Macerone e Collelungo: 2.500 ceppi per ettaro pergola.  
5.000 ceppi per ettaro spalliera. Località Ca

**Resa per ettaro** 80 quintali

**Vinificazione** Macerazione da 18 a 21 giorni rimontaggi e delestage.

Fermentazione alcolica e malolattica

**Affinamento** Parte in acciaio e parte in cemento