

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Località Macerone, Collelungo,
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino scuro
<b>Gusto</b>	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.
<b>Profumo</b>	Note di amarena e visciola matura, con un finale velato di vaniglia, liquirizia e spezie

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	380 Località Macerone. Collelu m
<b>Allevamento</b>	Pergola e spalliera
<b>Densità impianto</b>	Macerone e Collelungo: 2.500 ceppi per ettaro pergola. 5.000 ceppi per ettaro spalliera. Località Ca
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali

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

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