

Tonì

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Cataldi Madonna

Il Tonì Montepulciano d'Abruzzo Doc Cataldi Madonna nasce nel "forno d'Abruzzo": Ofena. Un anfiteatro naturale posto sotto l'unico ghiacciaio dell'intero Appennino: il Calderone. Sono state le condizioni climatiche uniche ad aver affascinato la famiglia Cataldi madonna che nel 2013 ha iniziato il processo di conversione biologica.

Il Montepulciano d'Abruzzo Tonì nasce nello specifico in località Cona ed è il risultato di una produzione attenta che gode dei benefici di un territorio dove la posizione permette di mantenere costante il calore dei terreni, garantendo però la freschezza nelle giornate estive quando l'aria attraversa i filari del vigneto. Le elevate escursioni temiche generano una maggiore concentrazione degli zuccheri negli acini e questo conferisce al Tonì qualità ed eleganza dal gusto imponente e impenetrabile.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Località Cona

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino scuro impenetrabile

Gusto All'assaggio impressiona per il corpo potente, il frutto maturo, la trama tannica intensa e insieme delicata, caratterizzata da tannini vivi eppure ben composti. L'acidità garantisce la freschezza che si sostanzia in una beva sdruciolata malgrado il corpo.

Profumo Al naso profumi eleganti e concentrati, con un legno calibrato e amalgamato

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

Temperatura di servizio 16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 380 m

Allevamento Spalliera

Densità impianto 2.600 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 80 quintali

Vinificazione Macerazione di durata variabile, dai 20 ai 28 giorni a seconda dell'annata, condotta con periodici rimontaggi abbinati a delestage

Affinamento In legno per 12 mesi e in bottiglia per 18 mesi