

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 termiche 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 sdrucchiola 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