

# Tonì

Montepulciano d'Abruzzo DOC 1988

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** 1988

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** Località Cona

**Vitigno** Montepulciano Abruzzo 100%

**Gradazione** 14.00 % 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

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 380 m

**Allevamento** Spalliera

**Densità impianto** 2.600 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 80 quintali

**Vinificazione** Macerazione dai 20 ai 28 giorni con periodici rimontaggi e delestage

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