

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 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	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 sdrucchiola malgrado il corpo.
Profumo	Al naso profumi eleganti e concentrati, con un legno calibrato e amalgamante
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