



# Toni

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

**Cataldi Madonna**

---

Il Toni 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 Toni 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 Toni qualità ed eleganza dal gusto imponente e impenetrabile.

---

## 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 Cona
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino scuro impenetrabile
<b>Gusto</b>	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.
<b>Profumo</b>	Al naso profumi eleganti e concentrati, con un legno calibrato e amalgamato
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	380 m
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	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