



Malandrino

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

Cataldi Madonna

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino Cataldi Madonna nasce nel Forno d'Abruzzo. E' così chiamato il piccolo altopiano a forma di anfiteatro nel cui epicentro si trova Ofena, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, perché giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini: insomma un forno con annesso frigorifero che giova a questo Montepulciano d'Abruzzo DOC. L'aria che spira dalla montagna, infatti, rinfresca le giornate estive come se fosse in azione un grande condizionatore naturale.

Malandrino è vino che segna, proprio con quest'annata, la svolta per la Cataldi Madonna. L'obiettivo è un grande vino incontaminato dal legno, centrato grazie all'utilizzo delle vecchie cisterne aziendali in cemento attentamente recuperate. Ne esce un vino capace di raccontare tutta l'eleganza di questo terroir.

Perfetto a tutto pasto con i piatti tipici dell'enogastronomia regionale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Località Macerone, Collelungo,
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino scuro
Gusto	Netto e croccante, inizia sulle note dell'amarena per poi arrivare alla visciola matura. All'assaggio colpisce la freschezza, la beva distesa e pericolosamente facile che non rinuncia a complessità e sapidità.
Profumo	Note di amarena e visciola matura, con un finale velato di vaniglia, liquirizia e spezie

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	380 Località Macerone. Collelu m
Allevamento	Pergola e spalliera
Densità impianto	Macerone e Collelungo: 2.500 ceppi per ettaro pergola. 5.000 ceppi per ettaro spalliera. Località Ca
Resa per ettaro	80 quintali

Vinificazione Macerazione da 18 a 21 giorni rimontaggi e delestage.

Fermentazione alcolica e malolattica

Affinamento Parte in acciaio e parte in cemento