

Tonì

Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

zona geologica: altopiano alluvionale a ridosso del Gran Sasso

collocazione vigneto: loc. Cona

altitudine: m. 420 s.l.m.

terreno: argilloso, calcareo, ricco di scheletro

densità d'impianto: 2.600 ceppi/ha

produzione: 60-70 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Macerazione variabile tra i 20 e i 28 giorni a seconda dell'annata, condotta con periodici e regolari rimontaggi di mosto sul cappello delle vinacce in abbinamento alla pratica del delestage. Dopo la fermentazione alcolica l'affinamento avviene in legno piccolo. Dall'annata 2017 il Tonì fa affinamento in botte grande (25hl).

DESCRIZIONE

Un montepulciano imponente già dal colore impenetrabile. Al naso profumi eleganti e concentrati, il legno è calibrato e amalgamato. All'assaggio impressiona con un corpo pieno e potente, il frutto è preciso e maturo, la trama tannica piacevolmente intensa ed insieme delicata, caratterizzata da tannini vivi ma composti. Colpisce per l'acidità e la freschezza e con una beva sapida e sdrucchiola, malgrado il corpo. Un vino destinato ad invecchiamenti record.

GASTRONOMIA

qualificazione: rosso con elegante struttura

accompagnamento: le sue caratteristiche organolettiche rendono il vino adatto ai più svariati accostamenti

temperatura: 16°/18°



Girovago

Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021

VIGNA

Viene prodotto ogni anno dal miglior vigneto dell'annata. Perciò "girovaga"

Produzione 80 q.li/ha

CANTINA

Macerazione di durata variabile, 18-21 giorni a seconda dell'annata, con periodici rimontaggi abbinati a délestage. Dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica il vino si affina prima in acciaio e poi 6 mesi in bottiglia.

VINO

L'obiettivo è un grande vino incontaminato dal legno. Al naso presenta un frutto netto e croccante, che inizia sulle note dell'amarena per poi arrivare alla visciola matura. All'assaggio colpisce la freschezza, la beva distesa e pericolosamente facile che si associa a un'intrigante complessità e sapidità. Un vino da tutto pasto, perfetto per accompagnare i gagliardi cibi abruzzesi



Cataldino

Rosa
IGT Terre d'Abruzzo
2024



Vigna

Località Macerone: spalliera del 2001 a 380 metri s.l.m.; sotto il ghiacciaio "Calderone"; estensione ha 0,7; densità 4000 ceppi/ha; produzione 80/90 q.li/ha.

Cantina

Pigiatura soffice, sgrondo, pressatura a 0,2 bar, sfecciatura naturale e fermentazione spontanea a 17-18 gradi; commercializzazione dopo 6 mesi dalla vendemmia.

Colore

Rosa cipria.

Malandrino

Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2023



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

uve: Montepulciano d'Abruzzo

zona geologica: altopiano alluvionale a ridosso del Gran Sasso

collocazione vigneto: loc. Cona

altitudine: m. 420 s.l.m.

terreno: argilloso, calcareo di medio impasto ricco di scheletro

densità d'impianto: 5.000 ceppi/ha

produzione: 60-70 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione variabile tra i 18 e 21 gg. a seconda dell'annata, condotta con periodici e regolari rimontaggi di mosto sul cappello delle vinacce in abbinamento della pratica del delestage. Affinamento in acciaio e cemento.

DESCRIZIONE

Un montepulciano di razza, scolpito dalle grandi escursioni termiche della valle d'Ofena. Profumi intensi e selvaggi di ciliegia e marasca. In bocca elegante e affilato, con una bella spina acida che lo regge e lo farà durare assai a lungo. Il frutto è vivo e frizzante come si confà ad un montepulciano di razza. Perfetto per accompagnare e sostenere un pasto tradizionale.

GASTRONOMIA

qualificazione: rosso con elegante struttura

accompagnamento: le sue caratteristiche organolettiche rendono il vino adatto ai più svariati accostamenti

temperatura: 16°/18°

Malandrino

Cerasuolo d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2024

Vigna

Località Macerone: pergola del 1970 a 380 metri s.l.m.; sotto il ghiacciaio "Calderone"; estensione ha 3,3; densità 1500 ceppi/ha; produzione 100/110 q.li/ha.

Cantina

Criomacerazione di una gran parte delle uve, fermentazione a 15-18 gradi con l'innesto di un 5% in fermentazione di una parte fermentata con le bucce e svinata a Babo 10; contatto con le fecce sottili 2/6 mesi; inizio imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia

Colore

Rosa ciliegia vivo.





Malandrino

Trebbiano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2024

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

zona geologica: altopiano alluvionale a ridosso del Gran Sasso

collocazione vigneto: loc. Frontone

altitudine: m. 420 s.l.m.

terreno: argilloso, calcareo, tendenzialmente sciolto, mediamente ricco di scheletro

densità d'impianto: 2.000 ceppi/ha

produzione: 100-120 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Avviene a temperatura controllata tra i 15 – 18 C°, il prodotto resta a contatto con le fecce fini per 4 mesi dopo la fine della fermentazione alcolica con periodici batonnage.

DESCRIZIONE

Un bianco tradizionale, dal bel colore paglierino e dallo sprint nuovo. La vinificazione raffinata gli dona profumi esuberanti di frutto e una fresca acidità tipica e varietale, che lo regge. All'assaggio convince con una lunga persistenza aromatica e per il corpo fragrante e disteso. Un vino da tutti i giorni. Perfetto per accompagnare sia pesce che carni bianche.

GASTRONOMIA

qualificazione: bianco secco

accompagnamento: vino versatile, capace di accompagnare antipasti, primi piatti e pietanze a base di pesce e carni bianche non particolarmente elaborate

temperatura di servizio: 10°/12°

Giulia

Pecorino

IGT Terre d'ABRUZZO

2024



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

zona geologica: altopiano alluvionale a ridosso del Gran Sasso

collocazione vigneto: loc. Frontone

altitudine: m. 420 s.l.m.

terreno: argilloso, calcareo, tendenzialmente sciolto, mediamente ricco di scheletro

densità impianto: 5.000 ceppi/ha

età impianto: 2001

produzione: 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE

Il vino resta a contatto con le fecce fini, in acciaio, dopo la fine della fermentazione fino alla preparazione per l'imbottigliamento

DESCRIZIONE

L'ultradecennale attenzione verso questo vitigno spinge a forgiare un pecorino semplice solo nel prezzo. Al naso colpiscono i profumi esuberanti di frutto della passione e pompelmo e una nota di freschezza che spinge alla beva. Ma è all'assaggio che impressiona con una acidità netta e tagliente, ma piacevolissima e un corpo pulito e pieno che spinge pericolosamente alla beva. Un vino perfetto per l'aperitivo, come per accompagnare pesci crudi e crostacei

GASTRONOMIA

qualificazione: bianco

accompagnamento: un vino perfetto per pesci crudi, crostacei, ma anche con preparazioni di verdura.

temperatura di servizio: 14°-16°