



## Cataldi Madonna-Toni Montepulciano d'Abruzzo 2004, DOC (26C)

### Het wijnhuis:

In de binnenlanden van Abruzzo aan de voet van de Zuidwand van de Gran Sasso in de provincie L'Aquila ligt het Ofena dal. In dit dal - dat de oven van Abruzzo wordt genoemd - ligt het wijngoed van Luigi Cataldi Madonna.

Het wijngoed werd opgericht in 1920 door Baron Luigi Cataldi Madonna en in 1968 totaal gerenoveerd door diens zoon Antonio Cataldi Madonna. Momenteel is het wijngoed in handen van Luigi, de zoon van Antonio.

Luigi is naast wijnmaker hoofddocent filosofie aan de Universiteit van L'Aquila.

Luigi's doel is de karakteristieke eigenschappen van het gebied en zijn klimaat zo veel mogelijk tot uiting te laten komen in zijn wijnen. Luigi Cataldi Madonna's wijngaarden hebben een oppervlak van 24 hectare. 7 daarvan dateren uit 1968, de rest is recenter aangeplant. Alle wijngaarden liggen op een gemiddelde hoogte van 380 meter tegen de voet van de Gran Sasso. De wijngaarden heten Macerone, Cona en Pie' delle Vigne. Van de laatste wordt een heel bijzondere rosé gemaakt. Luigi heeft deze rosé naar een ongekend hoog niveau gebracht. Zijn Pie del Vigne wordt door de Gambero Rosso als de beste rosé van Abruzzo beschouwd.

De productie is over het algemeen beperkt.

Op de meeste etiketten van de Cataldi Madonna wijnen staat de afbeelding van de "Capestrano Warrior". In 1934 vond een boer, zo'n 10 km van Ofena vandaan, een beeld in de grond bij het omploegen van zijn land. Dit uit de 6e eeuw BC stammende beeld betekent veel voor de geschiedenis van Abruzzo. Men noemde het de Capestrano krijger, maar vermoedelijk moest het beeld eerder een bijzonder of belangrijk persoon voorstellen, wellicht zelfs een lokale koning.

### Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt. Alleen de beste druiven worden geselecteerd. Gestart wordt met een maceratie op de schil gedurende 20-25 dagen. Hierna vindt de malolactische gisting in Franse barriques plaats gedurende 18 maanden. Na het bottelen volgt nog 14-18 maanden rust op de fles.

### Smaak:

Fluwelig zacht in de mond met zachte tannines die voor een lange sensatie zorgen. Rijk en complex.

### Bouquet:

Intense neus van pruimen, viooltjes, bessen en vanille.

### Kleur:

Diep donker robijnrood

### Serveertips:

Wild, stoofvlees, gebraad en harde kazen.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Abruzzo
Naam:	Cataldi Madonna
Plaats:	Ofena
Jaarlijkse productie wijngaard:	250000
Oppervlakte wijngaard:	27
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Lorenzo Landi

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	6600
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14
Druiven:	100% Montepulciano
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	18°-20°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)