

TATONE

Montepulciano
d'Abruzzo

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

*Tatone: è il nonno.
La figura più prestigiosa della famiglia
patriarcale secondo l'antica tradizione
contadina d'Abruzzo.*



TERRA D'ALIGI

TATONE: IL PRESTIGIO DELLA MATURITÀ

Tatone: the prestige of age

Ogni famiglia, in Abruzzo, ha il suo tatone. Appellativo affettuoso per il nonno, il tatone rappresenta in realtà una figura fondamentale nella famiglia tradizionale, alla quale l'età e la maturità conferiscono autorevolezza, prestigio e sapienza.

Anche il nostro Tatone è così: un Montepulciano d'Abruzzo maturo e complesso, al quale l'affinamento - 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia - dona equilibrio ed eleganza, con aromi di frutta e spezie sorretti da un'ottima struttura e accompagnati da una lunga persistenza. Un vino complesso e nello stesso tempo autentico, come tutti i tatoni tenacemente legato alle sue tradizioni e alla sua terra.

In Abruzzo, every family has its tatone. This is a sweet nickname for grandfather, and tatone represents a fundamental figure in the traditional family, when age and maturity evolve into authority, prestige and wisdom.

Our Tatone is a perfect example: a mature and complex Montepulciano d'Abruzzo, aged for 24 months in large Slavonian oak barrels and 3 months in the bottle, making it balanced and elegant, with fruity and spiced notes supported by excellent body and persistence. It is a complex wine, at the same time authentic, and like all tatoni, tenaciously rooted to tradition and the territory.

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

VITIGNI

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e sfumature granato. Aromi di frutta rossa matura si fondono con note speziate dolci. Di ottima struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

TYOLOGY

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

GRAPE VARIETY

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VINIFICATION

Fermentation in stainless steel, long maceration on the skins at controlled temperature.

REFINING PROCESS

24 months in big barrels made of oak of Slavonia and 3 months in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with violet shimmers and garnet shades. Aroma of red mature fruit fuses with sweet spicy notes. Of excellent structure, elegant, balanced and of long persistence.