



### Marchesi De' Cordano

Contrada Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE)  
Tel. 085 8289526 Fax 085 8289906  
info@cordano.it  
www.cordano.it

Anno di fondazione: 2004 Proprietà: Francesco D'Onofrio  
Condizione enologica: Vittorio Festa Condizione agronomica: Marco Di Domenico  
Bottiglie prodotte: 180.000 Ectari vitati: 47  
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica certificata

Bella realtà di Loreto Aprutino, dove i fattori pedoclimatici giocano un ruolo fondamentale per la produzione di uva di alta qualità. Vitigni tipici e maturazioni tradizionali collocano i vini di questa giovane e dinamica cantina verso una qualità riconosciuta in tutto il mondo per via di un export sviluppato negli anni dalla moglie Daniela, attenta osservatrice dei mercati nazionali ed esteri. Un connubio familiare fondamentale per produzione e gestione ottimali.

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2009 **ttt**  
Rosso Doc - Montepulciano 100% - Alc. 15% - € 25 - Bt. 5,000

Rubino intenso. Sentori di confettura di amarene, ciliegie mature e ribes seguiti da effluvi di petali di rose rosse essiccate e spezie, Fichi secchi e nocciole, uniti a complessità speziate e minerali. Gusto pieno, potente, con tannino che fende il palato in maniera netta e decisa. Uve vendemmate a novembre. Matura per 12 mesi in barrique e per altri 12 in botte grande. Porchetta cotta al forno a legna.

- SANTAGIUSTA BRUT 2012 **tttt**  
Bianco Spumante Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - Alc. 13% - € 25 - Bt. 3,000

Bellissimo paglierino con fontanelle che scandiscono la finezza dell'effervescenza. Naso potente di lievito, crema pasticciera e boisé, ananas, cannella, miele. Palato con forti venature iodate ben equilibrate da sostanza glicerica. Sosta sui lieviti per 24 mesi, San Pietro al cartoccio.

- BRILLA 2014 **tt**  
Bianco Igt - Coccocciola 100% - Alc. 13% - € 10 - Bt. 13,000

Paglierino brillante con striature verdoline. Naso erbaceo con accenni agrumati di cedro e mandarino, lampi di fiori d'arancio e vena minerale in chiusura. Palato raffinato con finale di sapori salmastri. Fermentazione in acciaio con iper riduzione dell'ossigeno con ghiaccio secco. Scampi dell'Adriatico crudi.

- DJAMINE 2014 **tt**  
Bianco Igt - Pecorino 100% - Alc. 13% - € 10 - Bt. 29,000

Paglierino luminoso. Ha naso di frutti esotici fusi a sentori di agrumi e mandorla amara, mango, lime e rosmarino con accenni floreali di gelbomina e camomilla. In bocca ha un finale piacevolmente ammandorlato. Vinificato in acciaio. Crudo di triglia con dadolata di pomodori abruzzesi.

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ RISERVA 2010 **tt**  
Rosso Doc - Montepulciano 100% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 28,000

Rubino intenso con riflessi violacei. Apre a sentori di confettura di prugne, cioccolato alla ciliegia, cannella con sottofondo di fiori di campo e spezie dolci. Palato complesso con tannino vibrante e stimolazioni tattili piacevolmente sapide. Maturato in barrique e tonneau di rovere di Slavonia. Filetto al pepe verde.