



ABRUZZO | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017

In un territorio di montagna, a Tione degli Abruzzi in località Coriano Faldi (Ag), con vinificazioni profondamente antiche, nel 2002 nasce l'azienda Santagiusta - Vigneti di Montagna. L'azienda, trae origine dai vigneti di Adriano Tione, presi in affitto da Francesco D'Orefice, produttore ed imprenditore agricolo, con la collaborazione di Vittorio Fiasca, Enologo. È grazie la visione di Marconi de' Cordano che si realizza invece tutto le attività di vinificazione.

**SANTAGIUSTA**  
VIGNETI DI MONTAGNA

*Santagiusta - Vigneti di Montagna*

Marchesi de' Cordano Srl  
C.da Coriano, 43, 66014 Lancia (Aquila), PE - tel +39 0852289524 - fax +39 0852289706 - info@cordano.it - d.n.f. -  
Responsabile della produzione: Francesco D'Orefice (Tione) e Resp. Commerciale, Vittorio Fiasca (Enologo) - Anno  
avvicinamento, 2003 - Vini prodotti: 4 - €12.000 - Litari d.n.f. - Uvini addebitati: 100% delle uve - €1 - €10

**IL MIGLIOR VINO**

*Metodo Classico Brut*  
Millesimato 2013 **91**  
Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni il segnale  
per la sua rara consistenza  
non appena inseriamo  
il calice proiettato, la  
sicurezza viene alla,  
segna di bene e disse un  
sua la purezza del calice nascente il suo bruno frizzante.  
La sua fetta affettiva e di consistenza, la persistenza  
piena e profonda del suo armonico gusto aromatico. Si è  
compreso il frutto nella pianta, per sentirlo largamente  
frazionare nel bicchiere. Con tendenza e dolcezza armonica  
sin dall'inizio, si impone allora questa grande spumante  
per la freschezza del suo gusto, per l'equilibrio e  
la fragranza con cui la sua bionda ricomincia al sipite.  
Una spumante di cura esemplare e di eccellenza  
migliore spumante, dall'assoluta sua patria. Una fra  
i migliori Metodo Classico dell'anno, abissano.

Informazioni: ☎ +39 0852289718 - ☎ d.n.f. - € 1.000 -  
☎ Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

**GLI ALTRI VINI**

<b>CHARDONNAY 2014</b>	IP: 80
C. D. - C. 20 - € 20 - ☎ - € 1.000 - ☎ Chardonnay	
<b>PINOT NERO 2013</b>	IP: 88
C. D. - C. 20 - € 20 - ☎ - € 1.000 - ☎ Pinot Nero	
<b>CHARDONNAY 2013</b>	IP: 80
C. D. - C. 20 - € 20 - ☎ - € 1.000 - ☎ Chardonnay	

**Commento Conclusivo**  
La montagna vive una vita più pura e gusti più dolci, dal che il  
cittadino di Santagiusta - Vigneti di Montagna presenta un'idea per un  
vino. Spumante il Chardonnay 2014, tutto è unire il più grande ed  
armonico equilibrio spumante, con la stessa purezza ed una che è il  
più grande della sua montagna. Di una consistenza il Pinot Nero  
2013, macerazione naturale, sovrapposizione spumante, avvincente  
e nel rispetto il Metodo Classico Brut Millesimato 2013 si conferma  
il migliore d'Italia per la sua categoria. Anche qui la dolcezza è  
suscitata senza l'apporto ricchezza di gusto, piena e consistente  
qualità, il profumo di tutta l'azienda, ampia, ancor finalmente  
esplicito. Chiaro.

**Indici Qualitativi Complessivi**  
IP complessive: 89 (1.69%), 0,071 5,15  
Indici complessivi: C. 31,25 - E. 29,3 - I. 34,25

59 | Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2017

Luca Maroni

1° Miglior Spumante  
Metodo Classico

SANTAGIUSTA  
VIGNETI DI MONTAGNA

METODO CLASSICO  
**SANTAGIUSTA**  
Brut

Metodo Classico Brut Millesimato  
2013

**91**

www.lucamaroni.com