



Abruzzo

Marchesi De' Cordano

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

Area di fondazione: 2000 Proprietà: Francesco D'Onofrio
Condizione enologica: Vigna Tosa. Condizioni agronomiche: Animo Felice
Bottiglia prodotta: 100.000 Bottiglie vitacee 3l
Vendita diretta: 51 Vitigni in azienda 5 Viticultori Europei

La cantina di Francesco D'Onofrio è un piccolo gioiello di recente costruzione, incastonato nelle storiche comprensorie vitivinicole di Loreto Aprutino. Lo staff enologico capitanato da Vittorio Festa sperimenta tecniche all'avanguardia, come il raffreddamento delle uve bianche con ghiaccio secco, mantenendo tuttavia ben stretto il legame con la tradizione, tant'è vero che qui si vinifica selezionando i lieviti indigeni provenienti solo dai propri vigneti. I risultati non tardano ad arrivare: la Riserva Santinum, proposta quest'anno, si aggiudica l'eccellenza.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2010 TTTT
Vino D.O.C. - Montepulciano 100% - Alc. 13% - € 30 - Bt. 4.000
Vino rubino concentrato con ampi volumi, impasto olfattivo ampio e variegato, complesso e vigoroso. Apre la respirazione di piccoli frutti maturi a sofferenza di prugna e maraschino, evolve poi in fusi soavi, oleggiati sotto spirito e succulenti fondenti, tartufati e nocciolate tostate. Un susseguirsi senza soluzione di continuità, il profumo nobilita che si ripropone amplificati nel terzo sorso e pieno. Il tartarico misura, integrato nella robusta struttura, dona freschezza alla bevanda, grazie anche all'apporto calorico mitigato da un'eccellente freschezza. Tasse di una lunghezza nei notevoli balocchi. Matura per 24 mesi in bottiglie e tonneau. Originale molto.

PECORINO DIAMINE 2013 TTT
Bianco Igt - Pecorino 100% - Alc. 12% - € 14 - Bt. 25.000
Fragranza con riflessi vegetali, cristallina e di media consistenza. Dimostrazioni olfattive di basilico e rosmarino, segue da vicino galletta secca e fusti secchi. Assaggio fresco e spiccato, con equilibrio gustativo raggiunto e buon corpo. Persistenza che si espone su ricami aromatici di mango, mandorla amara ed erbe officinali. Presentazione con cromaturazione e vinificazione tutta in acciaio. Devote si sale.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITA RISERVA 2011 TTTT
Vino D.O.C. - Montepulciano 100% - Alc. 14% - € 25 - Bt. 10.000
Vino granato, limpido e di buona consistenza. Esteso al naso con un'accattivante nota di frutti rossi, amarena, ciliegia sotto spirito e fichi neri. In bocca è pieno e caldo, con una trama tannica fitta, ma velata, che rende egualizzato il profilo gustativo. Chiude con una vena speziata e minerale. Matura per 12 mesi in bottiglie. Bontà alla cascata.

SANTAGIUSTA BRUT 2013 TT
Bianco Spumante Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% - Alc. 12,5% - € 10 - Bt. 1000

COCOCCIOLA BRILLA 2013 TT
Bianco Igt - Cocozzele 100% - Alc. 13% - € 14 - Bt. 13.000

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2013 TT
Vino D.O.C. - Montepulciano 100% - Alc. 13% - € 12 - Bt. 10.000

PASSERINA PAVOLA 2013 TT
Bianco Igt - Passerina 100% - Alc. 12% - € 14 - Bt. 6.000

1615

Associazione Italiana Sommelier

TTTTT

**VITAE LA GUIDA VINI 2017
ATTESTATO DI ECCELLENZA**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2010**

Marchesi De' Cordano

Il Presidente
Antonio Corvetti

29 Ottobre 2016

Fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica n. 559 del 6 aprile 1973