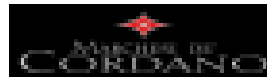


ABRUZZO | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2019



Magnifica cornice della storia dei Marchesi de' Cordano è la sequenza di colline che da un lato si interrompono con i monti dell'Appennino e dall'altro discendono verso il mare. Dal 1726 con la prima produzione, il vino divenne la principale vocazione per questa nobile famiglia che, unendo tradizione e passione, porta avanti nel tempo l'antico progetto di qualificazione dei vini abruzzesi. Oggi guida l'Azienda Francesco D'Onofrio che con la sagace abilità e raffinata maestria dell'Enologo Vittorio Festa, selezionano solo uve perfette che diventano grandi vini frutto.

Marchesi de' Cordano

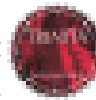
Marchesi de' Cordano Srl
C.da Cordano, 43, 65014 Loreto Aprutino, PE - tel +39 0858289526 - fax +39 0858289906 - sales@cordano.it - www.cordano.it - Responsabili della produzione: Francesco D'Onofrio (Titolare e Resp. Commerciale), Vittorio Festa (Enologo) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: d.n.f. - H 180.000 - Ettari: d.n.f. - Uve acquistate: solo uve di proprietà - E si - F si - G no

IL MIGLIOR VINO

Montepulciano d'Abruzzo
Trinità 2013 93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: gran melange frutto speziato con suadanza e mentosità olfattiva di potenza e di vividità ben pura. Non una prugna sovrarmatura o sovratannica, una mora accesa, nitida, ultramatura ma viva. Il mix glicerina mentolo del rovere, con la sua polpa si combina a crema, tutte le sensazioni si avvertono dense, possenti, distillanti e avvolgenti. Frutto di concentrazione possente, enologia di rispetto evidente. Uno spettacolo di suadanza espressiva la sua mora balsamica così dolcemente e persistentemente proattiva.



Informazioni: O - J 18/07/18 - L C - H 28.000 - K Montepulciano

Impressioni del produttore: al primo approccio si esprime naturalmente con frutta rossa matura abbastanza intenso al naso, ma colpisce poi per l'intensità di pepe verde, caffè, liquirizia, noce moscata, risultato stupefacente del passaggio in botte. Tannino elegante e finale speziato danno armonia e una forza viva che si prolunga nel tempo.

GLI ALTRI VINI

TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2017	IP: 92
C 30 - E 31 - I 31 - N - H : 6.000 - K : Trebbiano	
PASSERINA FAVOLA 2017	IP: 92
C 31 - E 31 - I 30 - N - H : 6.000 - K : Passerina	
PINOT GRIGIO MERA VIGLIA IGT 2017	IP: 90
C 31 - E 30 - I 29 - N - H : 3.000 - K : Pinot Grigio	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2016	IP: 90
C 32 - E 29 - I 29 - O - H : 80.000 - K : Montepulciano	
COCOCCIOLA BRILLA 2017	IP: 90
C 31 - E 30 - I 29 - N - H : 13.000 - K : Cococciola	
SANTITA PASSITO ROSSO 2013	IP: 88
C 33 - E 29 - I 26 - P - H : 3.000 - K : Montepulciano	

Commento Conclusivo
Sempre fra i più morbidi e fra i più densamente polposi della regione i bianchi di Marchesi de' Cordano. Il Trebbiano d'Abruzzo Aida 2017, dal nitore esecutivo e dalla morbidezza, splendido in ogni effusione. La Cococciola Brilla 2017 e il Pinot Grigio Mera Viglia Igt 2017 dal binomio fittezza-morbidezza di alto tenore, e la Passerina Favola 2017, la più suadente e fra le più fitte della categoria. Fra i rossi, la crema balsamica di polpa di ciliegia nera del Montepulciano d'Abruzzo Aida 2016, stimpone sin dal suo impenetrabile colore. Il migliore in assoluto è il Montepulciano d'Abruzzo Trinità 2013, un gran vino che la sua mora balsamica profonda con integrità ossidativa residua mirabile e con olfattivo, enologico, splendido nitore. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: 90,71 (-1,8%); QOT: 7,36
Indici complessivi: C 31,42 - E 30,14 - I 29,14