



v i t a e
LA GUIDA VINI
2019



Associazione Italiana Sommelier

Marchesi De' Cordano

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

Proprietà:
Francesco D'Onofrio
Condizione enologica:
Vittorio Fesla
Viticultura:
Biologica
Ettari vitati:
50
Bottiglie prodotte:
200.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Anno di fondazione:
2001

Azienda saldamente legata alla tradizione, ma anche aperta al confronto e interessata alle novità in fatto di tecniche di vinificazione. Diverse tenute di proprietà, ubicate nelle zone più vocate della regione, consentono un'interessante produzione, articolata su vini da monovitigno. I trattamenti naturali, nel pieno rispetto dell'ambiente, sono in crescita, con prove di utilizzo in vigna di prodotti sostenibili e addirittura edibili. L'impiego esclusivo di lieviti indigeni per le fermentazioni dà vita a vini di particolare pregio, ricchi di personalità, sempre vicini all'eccell.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2012
Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% - € 30 - Bt. 6.000
Rosso granato dalla trama fitta. Avvolge il naso con una nuvola variegata di spezie, frutti rossi e accenti balsamici. In bocca rivela un tannino robusto, di grande forza, che trova nelle morbidezze e nella potenza dell'alcol una bilanciata contrapposizione. Il finale evoca ricordi di vaniglia. Ha davanti a sé un lungo futuro. Matura per 12 mesi in acciaio e per 24 in brique, poi affina per 12 mesi in bottiglia. Pecora alla cottura.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2016
Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% - € 13 - Bt. 80.000
Rubino profondo con riflessi granato. All'olfatto netti riconoscimenti inaugurati da spezie e caffè, che lasciano spazio a prugne, more di gelso e ciliegie in confettura. Al palato è vivace e vibrante, con ottima spalla acida a supportare un tannino temperato dall'alcol. Riposa per 12 mesi in acciaio e per 9 in tonneau, poi affina per 6 in bottiglia. Agnello al mirto.



COCOCCIOLA BRILLA 2017
Bianco Igt - Cocociola 100% - Alc. 13% - € 14 - Bt. 13.000
Giallo paglierino cristallino e vivace. Profilo odoroso elegante orientato su frutta a polpa gialla, mela golden, melone e papaya, con sfumature fragranti di salvia e fiori bianchi. All'assaggio dimostra buon corpo ed eccellente mineralità, oltre a una persistenza fondata sui fiori di campo. Sosta per 4 mesi in acciaio. Risotto alle eriche.



TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2017
Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Cocociola 15%
Alc. 13% - € 12 - Bt. 6.000



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITA' RISERVA 2013
Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% - € 25 - Bt. 28.000



PECORINO DIAMINE 2017
Bianco Igt - Pecorino 100% - Alc. 13% - € 14 - Bt. 28.000



PASSERINA FAVOLA 2017
Bianco Igt - Passerina 100% - Alc. 13% - € 14 - Bt. 6.000

1660



Associazione Italiana Sommelier



VITAE LA GUIDA VINI 2019
ATTESTATO DI ECCELLENZA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEI VESTINI
SANTINUMI RISERVA 2012

Marchesi De' Cordano

Milano 20 Ottobre 2018

Il Presidente
Andrea Balle

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