



ABRUZZO | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2020

Marchesi de'
CORDANO
Cantina & Vigneti

Magnifica cornice della storia dei Marchesi de' Cordano e 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 porta avanti nel tempo l'antico progetto di qualificazione dei vini abruzzesi. Oggi guida l'Azienda Francesco D'Onofrio, che con la sagacia, abilità e raffinata maestria dell'Enologo Vittorio Festa, selezionano solo uve perfette che diventano grandi vini frutto.

Marchesi de' Cordano

Marchesi de' Cordano Srl
Cda 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 2014

96

Sensazioni: splende la sua eccellenza assoluta, maestose le doti estrattive e la ricchezza delle note in aroma: c'è una mora viva e polposa davvero avvolgente nel suo gran frutto. Eccelle in consistenza e rotondità, e si rivela infatti molto ampio, disteso, dolce e morbido al gusto. Le spezie e le vene balsamiche combinano poi gran dolcezza all'olfatto, senza che mai il suo pesante tannino, anche nel suo rotondo dispiego al palato, abbia mai ad esuberare. Ad amareggiare un durante di bocca dal sapore armoniosamente suadente. Grandi lodi alla sua fitezza, volta in vino con qualificante nitidezza enologica, con calibrato dosaggio d'un rovere, come s'è detto, balsamicamente mentoso. E il suo sfiorare di potenza di marasca e di viola, che inossidata e fulgida risplende la sua livrea. Fra i migliori rossi d'Italia dell'anno, chapeau.

Informazioni: O - J 27/09/19 - L C - H 28.000 - K Montepulciano



GLI ALTRI VINI

SANTINIMI ROSSO RISERVA 2013	IP: 94
C 33 - E 32 - I 29 - O - H: 6.000 - K: Montepulciano	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2017	IP: 94
C 32 - E 31 - I 31 - O - H: 80.000 - K: Montepulciano	
AURA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017	IP: 93
C 31 - E 31 - I 31 - O - H: d.n.f. - K: d.n.f.	
PECORINO DIAMINE 2018	IP: 92
C 30 - E 31 - I 31 - N - H: 9.000 - K: Pecorino	
PASSERINA FAVOLA 2018	IP: 91
C 31 - E 30 - I 30 - N - H: 6.000 - K: Passerina	
COCCOCOLA BRILLA 2018	IP: 91
C 29 - E 31 - I 31 - N - H: 13.000 - K: Cococciola	
CERASUOLO PUNTA ROSA 2018	IP: 91
C 31 - E 31 - I 29 - Q - H: 8.000 - K: Montepulciano	
PINOT GIUGIO MERAVIGLIA 2018	IP: 90
C 31 - E 30 - I 29 - N - H: 9.000 - K: Pinot Grigio	
TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2018	IP: 90
C 31 - E 30 - I 29 - N - H: 6.000 - K: Trebbiano	

Commento Conclusivo

Performance di gran valore quella del bicchiere dei Marchesi de' Cordano. Bianchi tutti di rara densità, di morbidezza armoniosa e di inossidata purezza varietale. La più aromatica la Cococciola Brilla 2018, il migliore il Pecorino Diamine 2018, all'occorrenza e potente nel suo turgore. Grandi i rossi, dalla potenza e concentrazione massima del tondo, avvolgente, ultraspettato Santinimi Rosso Riserva 2013, all'integrità ossidativa più violacemente intensa dell'Aura Montepulciano d'Abruzzo 2017 e del Montepulciano d'Abruzzo Aida 2017. Fra i migliori rossi italiani dell'anno il Montepulciano d'Abruzzo Trinità 2014. Qui non è solo la sua integra violetta, la sua fitezza a stupire, qui il suo sapore è in perfetto bilanciamento fra la suadente morbida e polposa dell'uva matura, la sua acida spina, la sua maestosa, tannica struttura proflativa. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: 92,2 (+1,64%); QQT: 7,63
Indici complessivi: C 31,1 - E 31 - I 30,1