

v i t a e
LA GUIDA VINI
2020



Associazione Italiana Sommelier

Marchesi De' Cordano

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

Proprietà:
Francesco D'Onofrio
Condizione enologica:
Vittorio-Festa
Viticultura:
Convenzionale
Etari vitati:
50
Bottiglie prodotte:
250.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Produzione olearia:
Sì
Anno di fondazione:
2001

Un'amicizia forte e simbiotica lega Francesco D'Onofrio e Vittorio Festa, rispettivamente titolare ed enologo di questa cantina, situata nei pressi dell'antico borgo di Loreto Aprutino. Qui i filari che si distendono a perdita d'occhio e la vista spettacolare che abbraccia a 360 gradi Majella, Morrone e Gran Sasso offrono un'accoglienza rigenerante. Nell'arco di poco meno di un ventennio, l'azienda ha ottenuto riconoscimenti significativi in Italia e all'estero, grazie a una ricerca continua, sempre tesa al miglioramento, senza dimenticare di trovarsi nel cuore delle storiche Terre dei Vestini. Ottima batteria di vini, a partire dal Montepulciano Santinumi Riserva, seguito a ruota dal Trinità. Etichette che meritano assaggi reiterati nel tempo, in meditazione. Complimenti.

1663 ABRUZZO

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
SANTINUMI RISERVA 2013**

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 15% - € 30 - **Bt.** 6.000
Rosso granato impenetrabile. Articolato e potente il naso, dai toni di ciliegie sotto spirito, sciroppo di amarene, confettura di prugne, more, peperoni grigliati, legni balsamici, spezie dolci e cacao. Vivace all'assaggio, è dotato di tannini ben integrati nella struttura; coerente e delicatamente fruttato il retrotasto. Matura in legno per 2 anni, una parte in barrique, l'altra in botte grande. Bracirole di suino nero alla brace.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
TRINITÀ RISERVA 2014**

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% - € 25 - **Bt.** 28.000
Granato denso e profondo. Offre vivide sensazioni di frutta: ribes, cassia, confettura di mirtillo si intrecciano con sfumature di vaniglia, pepe nero, terra, foglie bagnate e cioccolato. Generoso all'assaggio, ha tannini in evoluzione; lungo e gustoso il ricordo speziato. Sosta in barrique per un anno. Pecorino marcello.

TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2018

Bianco Doc - Trebbiano abruzzese 85%, Cococciola 15%
Alc. 13% - € 12 - **Bt.** 6.000
Paglierino brillante. Si dispone al naso su sentori di pesche, melone, miele golden, fieno, camomilla, zagara e magnolia, accompagnati da sensazioni verdi di lime. Gusto vigoroso e inonato all'olfatto, fresco e sapido; chiusura leggermente ammandorlata. Vinificazione in acciaio, con sosta per 9 mesi in legno grande. Non filtrato. Seppie con piselli e scorzette di agrumi.

PECORINO DIAMINE 2018

Bianco Igt - Pecorino 100% - **Alc.** 13% - € 14 - **Bt.** 28.000

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% - € 13 - **Bt.** 80.000

PASSERINA FAVOLA 2018

Bianco Igt - Passerina 100% - **Alc.** 13% - € 14 - **Bt.** 6.000