

IL MIO WINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

IL VINO DEL MESE
PINOT NERO "RITRATTI"
LA-VIS

LA GRANDE DELUSIONE
"DUCA ENRICO"
DUCA
DI SALAPARUTA

GUIDA MERCATO
100 VINI
DA NON
PERDERE

COMPRARE BENE
LE CANTINE
CHE VENDONO
DIRETTAMENTE

VINI A CONFRONTO
IL MEGLIO
DEL NOBILE DI
MONTEPULCIANO

GENNAIO 2005 - € 4,00

IL MIO CASTELLO EDITORE

9 771592 242008

ABRUZZO

Marchesi De' Cordano

via Marino da Caramanico 7
65127 Pescara (Pe)
tel. 085.62642 - fax 085.65415
email: info@cordano.it
www.cordano.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno. Tutti i giorni,
dalle 9 alle 18.
La visita va prenotata.
Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

A14 uscire a Pescara nord e
prendere per Loreto Aprutino.
Superare la città e proseguire per
circa 2 km, oltrepassando località
Passo Cordone, fino a giungere
in località Terallo.

Marchesi De' Cordano si stabilirono in terra d'Abruzzo agli inizi del XVIII secolo quando, per eredità in linea materna, il Marchese fiorentino Francesco ebbe in proprietà alcuni terreni nella circoscrizione Lauretum, appartenente all'allora Regno di Napoli. Oggi come allora, la meravigliosa cornice dei possedimenti dei Marchesi De' Cordano sono le colline che da un lato salgono verso l'Appennino e, dall'altro, digradano verso il mare. Un territorio collinare dal clima caldo ma ventilato, particolarmente adatto per i vigneti e per gli oliveti. Fin da principio, i Marchesi dimostrarono una forte vocazione vinicola che, nel 1726, valse a Francesco il titolo di "vinatiere". Nella seconda metà dell'Ottocento, Vittorio diede inizio a quel processo di continua ricerca di qualità assoluta e di innovazione che continuano tuttora, sotto la proprietà di Francesco D'Onofrio.

I vini principali, prezzi e abbinamenti

Bianchi
Trebiano d'Abruzzo
"Aida" 2003
(Doc) - 5 euro
Giusto per: seppie ripiene, penneocchie annegate e grigliata dell'Adriatico.
Servire a: 12/14°



Rossi
Montepulciano d'Abruzzo
"Trinità" 2000
(Doc)
11 euro
Giusto per: gnocchi al sugo di papera, sgruello alla brace.
Servire a: 16/20°



Montepulciano d'Abruzzo
"Aida" 2002
(Doc)
6 euro
Giusto per: brodetto di pesce dell'Adriatico, chiara al regù.
Servire a: 16/18°

