



ABRUZZO | Luca Maroni



Magnifica cornice della storia dei Marchesi de' Cordano è la sequenza di colline che da un lato si intersecano con i monti dell'Appennino e dall'altro discendono verso il mare. Dal 1726 con la prima produzione, il vino discese la principale vocazione per questa nobile famiglia che, unendo tradizione e passione, porta avanti nel tempo l'antico progetto di qualificazione dei vini abruzzesi, sperimentando vigneti e perfezionando metodi e tecniche di vinificazione.

Marchesi de' Cordano

Marchesi de' Cordano Srl
C.da Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE) - tel. 08562812 fax 085654115 - donofrio@cordano.it - www.cordano.it - Responsabili della produzione: Francesco D'Onofrio (Titolare e Resp. commerciale), Vittorio Festa (Enologo) - Anno avviamento: 2009 - Vini prodotti: 7 - ●: 170.000 - Etari: 19,29 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: si - ☛: no

IL MIGLIOR VINO

Trebbiano d'Abruzzo Aida 2009 **SS**

Consistenza: 25 - Equilibrio: 29 - Integrità: 31



Sensazioni: protagonista olfattivo e gustativo della varietà, il frutto para qui si richiama con polposità favolosamente densa ed avvolgente. Il profumo ha la potenza e l'energia espressiva sia dei vini superriormente fatti, sia dei vini ottenuti da frutto definitivamente maturo al raccolto. E poi la trasformazione enologica, che ogni cosa ha intatta lasciato e trasmesso con il nativo linfatico ardore. Un'olfazione di fluidità profonda totale. Eccellente la bilancia acidolavorchi da del sapore, con vene di acidità e sapidità fragranti ben profilate. La trasparenza aromatica da eccezionale enologia non è la sola qualificante nota tecnica di questo campione: il frutto ha integrità ossidativa residua ben alta, e la sua fitezza al raccolto era di rango polpo. Un gran vino, dal binomio purezza/madurezza da sogno.

Informazioni: ☐ - ☎: 12-08-10 - ☎: B - ●: 9.000 - ☞: Trebbiano 85%, Coccocciola 15%

GLI ALTRI VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITA 2004 **IP: 87**

C: 32 - E: 29 - t: 26 - ● - ☎: 41.000 - ☞: Montepulciano

SANTITÀ PASSITO ROSSO 2007 **IP: 87**

C: 33 - E: 29 - t: 25 - ● - ☎: 3.000 - ☞: Montepulciano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2007 **IP: 86**

C: 32 - E: 28 - t: 26 - ● - ☎: 71.000 - ☞: Montepulciano

DIAMINE 2009 **IP: 85**

C: 29 - E: 28 - t: 28 - ☐ - ☎: 29.000 - ☞: Pecorino

COCOCCIOLA BRILLA 2009 **IP: 84**

C: 28 - E: 29 - t: 27 - ☐ - ☎: 13.000 - ☞: Coccocciola

Commento Conclusivo

Complimenti a Marchesi De' Cordano: bicchieri nettamente cresciuti in queste ultime realizzazioni. La suadente della Coccocciola Brilla 2009 avvolge, la densità del bianco Diamine 2009, ammantata. La potenza in succo del Santità Passito Rosso 2007, veramente sconvolge (consistenza tra le più impressionanti dell'anno). Poi il Montepulciano d'Abruzzo Aida 2007, di sontuosa polposità carnosa, il Montepulciano d'Abruzzo Trinità 2004, di balsamica suadente e possanza maestosa. Due grandi vini rossi, il vino migliore del tasting è quello che pone in luce l'acme enologica in valore di questa sessione: il profumo del Trebbiano d'Abruzzo Aida 2009, un diamante di purezza e luminosità che questa varietà ha donato in aroma quest'anno. Complimenti per la viticoltura e la tecnica a tale conseguimento solido.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,16 (+4,23%); QOTF: 7,14

Indici complessivi: C: 30,33 - E: 28,66 - t: 27,16