

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelieri

MARCHESI DE' CORDANO

Contrada Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino PE - Tel. 085 62842
Fax 085 65415 - www.cordano.it - info@cordano.it

Anno di fondazione: 2000 - **Proprietà:** Francesco D'Onofrio

Fa il vino: Vittorio Festa - **Bottiglie prodotte:** 170.000

Ettari vitati di proprietà: 19 + 25 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A14 uscire a Pescara Ovest, proseguire per Loreto Aprutino e poi per Passo Cordano fino ad arrivare in località Tarallo, seguire i cartelli aziendali lungo il percorso.

Azienda di recente costituzione gestita dal giovane Francesco D'Onofrio, situata tra l'Adriatico e il Gran Sasso; sono protagoniste le molteplici varietà territoriali, caratterizzate da notevoli profumi e avvolgente struttura. I 19 ettari di proprietà, principalmente dedicati al Montepulciano, si trovano a Loreto Aprutino, tra i 250 e i 300 metri di altitudine, su terreni calcarei, allevati secondo la pergola abruzzese. Gli altri 3 vigneti sono dislocati in aree diverse. Prossimamente sarà ampliata la sala adibita alle degustazioni per ricevere al meglio i graditi ospiti.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Montepulciano 100% - **Gr.** 14% - **€** 19 - **Bottiglie:** 41.000 - Rubino, consistente. Emergono confettura di mirtillo, noce moscata, tabacco. Fresco, calibrata alcolicità, tannini vellutati, buon equilibrio. 12 mesi in barrique.

SANTITÀ 2007



Tipologia: Rosso Dolce Igt - **Uve:** Montepulciano 100% - **Gr.** 15% - **€** 29 - **Bottiglie:** 72.000 - Rubino. Sensazioni scure di confettura di visciola, liquirizia, rabarbaro corredati da una vena balsamica. Fresco, morbido, giusta dolcezza, fini tannini. Lunga Pai. 12 mesi in barrique. Parrozzo al cioccolato.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Montepulciano 100% - **Gr.** 13% - **€** 9 - **Bottiglie:** 72.000 - Rubino. Naso di prugna, gelse, cardamomo. Fresco, tannini rotondi, strutturato. Raccolta il 20 ottobre, vinificazione in botte da 25 hl; sosta di 12 mesi in acciaio e 9 in botte. Agnello alle spezie.

DIAMINE 2009



Pecorino 100% - **€** 13 - Paglierino; sentori di pesca, maracuja, frutto della passione con scia di foglia di pomodoro, salvia. Fresco, morbido, discretamente sapido, strutturato. Acciaio. Sauté vongole e fiori di zucca.

TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2009



Trebbiano 85%, Cococciola 15% - **€** 7 - Paglierino. Sprigiona decisi aromi di erba tagliata, pompelmo, litchi, mango. Fresco, delicata morbidezza, buon equilibrio. 4 mesi in acciaio. Tagliolini calamari e piselli.

BRILLA 2009



Cococciola 100% - **€** 13 - Paglierino. Sfumature agrumate arricchiscono lievi ricordi floreali. Fresco, abbastanza morbido e sapido, discretamente strutturato, finale di pompelmo. Acciaio. Spigola con mousse di limone.