



Marchesi de' Cordano

Marchesi de' Cordano Srl

Cda Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE) - tel. 08562842 fax 08565415 - info@cordano.it - www.cordano.it - Responsabili della produzione: Francesco D'Onofrio (Titolare e Resp. commerciale), Vittorio Festa (Enologo) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: 7 - €: 170.000 - Ettari: 19,29 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: sì - ☒: no

Magnifica cornice della storia dei Marchesi de' Cordano è 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, 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.

IL MIGLIOR VINO

Montepulciano d'Abruzzo
Trinità 2005

92

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29



Sensazioni: in un ambito di voci olfattive del rovere fra il suadente e il potente, il frutto di questo campione rivela al profumo la sua polposa, tannica fibra, la sua sontuosa, maestosa portanza estrattiva, la dolcezza delle sue luminose e calibrate spezie. Il tutto con gran nitidezza enologica esecutiva, con ancor viva integrità ossidativa. Le doti eccellenti: una consistenza e una potenza alcolica che recano volume e cremosità all'espressione, una sovrapposizione morbida/tannica/acida del sapore di vera avviluppata. In particolare l'acidità, si svela tonda e perfettamente commisurata. E di questa gran morbida disposizione del gusto ne guadagna la complessità, la bevibilità, l'equilibrio gusto-aromatico e la finezza dell'insieme. Che eccellente s'ammira e si gode il suo balsamico e speziato, cremoso ammontare di mora. Un gran vino, fra i più performanti nel binomio potenza/suadanza.

Informazioni: ☑ - ☒: 05/08/11 - ☒: C - €: 41.000 - ☒: Montepulciano

GLI ALTRI VINI

COCOCCIOLA BRILLA 2010	IP: 90
C: 30 - E: 31 - I: 29 - ☒: 13.000 - ☒: Cococciola	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2008	IP: 88
C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☒: 71.000 - ☒: Montepulciano	
SANTITÀ PASSITO ROSSO 2008	IP: 87
C: 32 - E: 28 - I: 27 - ☒: 3.000 - ☒: Montepulciano	
CERASUOLO PUNTAROSA 2010	IP: 87
C: 31 - E: 29 - I: 27 - ☒: 3.000 - ☒: Montepulciano	
DIAMINE 2010	IP: 86
C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☒: 29.000 - ☒: Pecorino	
TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2010	IP: 85
C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☒: 9.000 - ☒: Trebbiano 85%, Cococciola 15%	

Commento Conclusivo

Apprezzato l'ulteriore aumento qualitativo del bicchiere Marchesi de' Cordano che si estende a tutti e tre i parametri fondamentali. Consistenza in aumento con livelli di concentrazione davvero virtuosi sfoggiati dal maestoso, potente Montepulciano d'Abruzzo Aida 2008, dal pastoso, viscoso, densissimo Trebbiano d'Abruzzo Aida 2010. Campione assoluto di morbidezza il Cococciola Brilla 2010: fra le migliori del millesimo ha la suadanza gustativa, il nitore enologico esecutivo da grande vino bianco. Un campione anche questo di eccellente fittezza estrattiva. Vino del tasting il Montepulciano d'Abruzzo Trinità 2005: la sua mora nera polposa, rotonda, brilla di un'integrità ossidativa e olfattiva di assoluta caratura espressiva. Un altro grande vino che qualifica non poco la proposta di questo valente produttore.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,85 (+1,96%); QOT: 7,29

Indici complessivi: C: 30,85 - E: 29,14 - I: 27,85