



[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) || [registrazione](#) | [accedi](#) || [scrivici](#)

### Diamine di un Pecorino!

Dal numero 58 di Venerdì 5 Aprile 2013



C'è chi ha accolto con entusiasmo il suo ritorno sulla scena enologica. E chi invece continua a essere tiepido, se non addirittura scettico, verso la moda che spinge questo bianco su per lo Stivale e in alcuni casi oltre le Alpi. A dirla tutta, attorno al **Pecorino** neppure gli appassionati sono compatiti. Perché per alcuni si esprime bene quando gli si dà il tempo di farlo, magari dopo una pausa di riflessione in botte. Mentre per altri non c'è motivo di aspettare, bisogna apprezzarne la fragranza prima che sia troppo tardi. E fare il massimo per preservarla.

Al partito dell'*hic et nunc* appartengono senz'altro Francesco D'Onofrio e Vittorio Festa, rispettivamente titolare ed enologo di Marchesi De' Cordano, giovane azienda abruzzese che divide le sue vigne, 43 ettari in tutto, tra Ripa Teatina, nel Chietino, e Loreto Aprutino, in provincia di Pescara.

È proprio nell'entroterra pescarese della Tenuta di Santa Caterina, fiore all'occhiello della cantina, che si produce Diamine, un Igt Colline Pescaresi da Pecorino in purezza. Qui, a 200 metri sopra il livello del mare, in una zona pedecollinare dai terreni di origine calcarea, gli oliveti fanno compagnia a **15 ettari di vigne disegnati a pergola abruzzese** e cordone speronato basso. È tra questi ultimi filari, la cui resa è di 99 quintali a ettaro, che si alleva la bacca bianca un tempo dessert preferito delle greggi transumanti. Il clima è fresco e ventilato, le escursioni termiche notevoli così da mettere la vite sulla strada della qualità e dei profumi. Il resto si fa in cantina, che da Marchesi De' Cordano vuol dire puntare sulla carica aromatica lavorando in iper-riduzione. Protetti da ghiaccio secco, i grappoli arrivano al tunnel di ingresso delle uve. La battaglia contro l'ossidazione prosegue con la pressatura soffice in ambiente inertizzato e continua durante la fermentazione, condotta a bassissima temperatura (11 gradi). Poi acciaio, bottiglia e nel giro di tre mesi è sul mercato. Il risultato è fragrante al naso, con un accattivante impatto floreale, vegetale e fruttato che riecheggia all'assaggio dove sapidità e freschezza sono temperate dal tenore alcolico, 13 gradi, tipico del vitigno e da un buon corpo. Interessante il prezzo, intorno agli 8 euro.

Diamine 2012 si presenta con un paglierino luminoso dai riflessi oro verde. Su una base minerale i profumi sono intensi e richiamano fiori bianchi, erbe di campo e un fruttato dominato da agrumi e albicocca. Note che ritornano piacevolmente in bocca insieme a un bell'incontro tra la vena fresco-sapida e la morbidezza alcolica. Ottimo insieme a gnocchi di patate con ricotta e zafferano.

Marchesi De' Cordano  
C/da Cordano,43  
Loreto Aprutino (PE)  
Tel. 085 8289526  
[www.cordano.it](http://www.cordano.it)  
[info@cordano.it](mailto:info@cordano.it)

**Chiara Cossu**

- [Stampa l'articolo](#)
- [Visualizza tutti gli articoli del numero 58](#)

