



ABRUZZO | Luca Maroni



MARCHESI DE'  
CORDANO

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.

### Marchesi de' Cordano

Marchesi de' Cordano Srl  
Cida Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE) - tel. 08562812 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 - ☎: si - ☎: si - ☎: no

#### IL MIGLIOR VINO

**Santinumi Rosso 2007** **96**

Cospicuità: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32



Sensazioni\* la potenza e la concentrazione le sue massime doti, che rendono il contatto sempre stupendamente viscoso. Allo sguardo, nero in modo impenetrabile; all'olfatto, di concentrazione tale che per sviluppare la sua polposità più dolce, occorre perforare con inalazione profonda gli strutturali strati di tannino, quelli aromatizzanti di menta e di tostatura del rovere. Viscoso infine il suo durante di bocca, che al contatto si sciolta denso e pseudo commestibile, tal quale la polpa disidratata d'una mora, da un fucoso sole parzialmente, dolcemente passita. Un vino non solo di consistenza maestosa, un vino di favolosa sovrapposizione morbida/tannica del gusto. Un vino che intatta conserva linfatica e speziata, la sua grande intensità d'aroma.

Informazioni: ♥ - ☎: 1008/12

#### GLI ALTRI VINI

**COCOCCIOLA BRILLA 2011** **IP: 91**

C: 29 - E: 32 - I: 30 - ☎: 13.000 - ☎: Cococciola

**DIAMINE 2011** **IP: 91**

C: 29 - E: 31 - I: 31 - ☎: 29.000 - ☎: Pecorino

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2009** **IP: 91**

C: 32 - E: 29 - I: 30 - ☎: 5.000 - ☎: Montepulciano d'Abruzzo

**CERASUOLO PUNTAROSA 2011** **IP: 89**

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ☎: 3.000 - ☎: Montepulciano

**TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2011** **IP: 87**

C: 28 - E: 29 - I: 30 - ☎: 9.000 - ☎: Trebbiano 85%, Cococciola 15%

**Commento Conclusivo**

Performance qualitativa di altissimo valore quella posta in luce dal bicchiere dei Marchesi de' Cordano. Di là dal pregio delle uve, senza le quali nessuna vetta è attingibile, la nitidezza enologica, l'integrità ossidativa post-trasformazione e ai più alti livelli registrabili non solo in questa regione. Un rispetto per il patrimonio nativo in aroma del frutto che è il cuore qualitativo di questi grandi vini. Così i bianchi s'irradiano floreali e mai bruniti, fruttosi, mai ossidati o scuri: clorofilloso la Cococciola Brilla 2011, albicoccoso il Pecorino Diamine 2011, vellutato il Trebbiano d'Abruzzo Aida 2011. Tutti dal limpidissimo varietale e dal binomio morbidezza/fittezza d'eccellente valore. Il Cerasuolo Puntarosa 2011, il vanigliato, potentissimo Cerasuolo Montepulciano Aida 2009, di eccezionale suadanza espressiva. Chiude maestosamente ricco, morbido e violacemente pastoso, il Santinumi Rosso 2007: capolavoro di tecnica e natura che reca fruttosità di mora in polpa maestosa, morbidezze spezzate di linfatico, balsamico, cristallino nerore.

**Indici Qualitativi Complessivi:**

**IP complessivo:** 90,83 (+3,39%); **QOT:** 6,56

**Indici complessivi:** C: 30,16 - E: 30,33 - I: 30,33