

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

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.

Tra Francesco D'Onofrio, proprietario della Marchesi de' Cordano e Vittorio Festa, enologo d'azienda, esiste un rapporto d'amicizia che dura da una vita. I due hanno creato un piccolo team lavorativo davvero affiatato, che da oltre un decennio sta portando avanti la bella realtà di Loreto Aprutino, forte di un terroir di pregio vitivinicolo e olivicolo. Il paesaggio di quest'angolo di Abruzzo alterna ulivi secolari con chiome argentee a vigneti impiantati con il tipico tendone, che in zona resiste a più moderne forme di allevamento. La produzione, che si attesta su buoni livelli qualitativi è una bella "istantanea" di territorio.

SANTITÀ 2009



Tipologia: Rosso Dolce Igt | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15% | € 29 (0,500) | Bottiglie: 72.000 | Rubino sfumato ai bordi. Incisivo nelle sensazioni di sciroppo alla ciliegia, caramella al lampone e liquirizia gommosa. Abbondante dolcezza intervallata da ritorni fruttati e lieve presenza tannica sul finale. Persistenza su toni di Cherry. Appassimento in pianta e un anno in barrique. Fragole in pasta da strudel.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2007



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15% | € 33 | Bottiglie: 3.000 | Rubino denso, sfumato ai bordi. Da un abbraccio di toni di cioccolato amaro, spuntano ricordi di ciliegia, liquirizia e cannella. Bocca vivacemente fresca, dal tannino irto e copioso. Decisa chiusura su toni di rovere. Un anno in barrique. Beccacce allo spiedo.

CERASUOLO D'ABRUZZO PUNTAROSA 2011



Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 3.000 | Rosa tenue, brillante. Naso estroverso di granatina, fragola e more di gelso. Palato rotondo e avvolgente, dall'entusiasmante scia fresca sul finale. 4 mesi in acciaio. Insalata di pasta.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2009



€ 9 | Rubino striato di porpora. Nette sensazioni di cioccolato, farina di castagne e ciliegie nere. In bocca toni fruttati e massa fenolica arrotondata dirigono verso un finale boisé. 9 mesi in botte grande. Agnello al cacao.

BRILLA 2011



Cococciola 100% | € 13 | Paglierino dai riflessi oro. Ventaglio odoroso floreale, arricchito da note di pesca matura, passion fruit ed erbe aromatiche. Corpo glicerico, sulla vena, rinfrescata da abbondante acidità e chiusura fruttata. Inox. Risotto alla pescatora.

DIAMINE 2011



Pecorino 100% | € 13 | Paglierino. Sa di susina, lime, banana e note di sambuco. Teso nell'asse fresco-sapido. Inox. Gnocchi burro e salvia.

TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2011



Trebbiano 85%, Cococciola 15% | € 7 | Paglierino. Ricorda timo e salvia, pesca e nespola. Bocca morbida con netta interferenza acida. Inox. Insalata calda di pollo.