



il Centro

BIANCO

MARCHESI DE' CORDANO  
Loreto Aprutino (Pe)

BRILLA 2012  
Cococciola

## Alta tecnologia e ghiaccio secco per vinificare le uve bianche



Ad un'altitudine tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, su 19 ettari di terreno di origine calcarea compresi nella storica tenuta Santa Caterina a Loreto Aprutino, negli anni Duemila è nata la Cantina Marchesi de' Cordano, dedicata alle nobili origini familiari e toscane di questo appezzamento, ereditato dal Marchese Ferdinando Cordano di Firenze dalla madre Domenica D'Altavilla. «Tanto per cominciare, le uve vengono allevate con sistema a pergola abruzzese, invidiato e sempre più emulato dalle altre regioni italiane perché permette una maturazione graduale degli acini», spiega il giovane Francesco D'Onofrio, che porta avanti l'azienda con la consulenza dell'enologo Vittorio



Francesco D'Onofrio

Festa. «La vinificazione delle uve bianche come la Cococciola avviene con una tecnica moderna e totalmente all'avanguardia. Una volta introdotti in cantina, i grappoli vengono poggiati su un nastro conduttore e innaffiati da una nube di ghiaccio secco che ne consente il raffreddamento omogeneo e attivo lo sviluppo di un ambiente protettivo per la massa del pignolo, isolandola dall'ossigeno, che è il principale nemico del vino ed in particolare dei vini bianchi». Dopo il processo di vinificazione a temperature rigide che si stabilizzano intorno ai 10°C, ogni operazione di travaso e di movimentazione del vino avviene al riparo dall'ossigeno, fino all'imbottigliamento.

Cristina Mosca



### DA ABBINARE A...

■ Nel 2011, a una degustazione alla cieca organizzata a Paestum per "Le strade della mozzarella", "Brilla" ha battuto il vitigno autoctono campano "Coda di volpe" e altre cococciolate per il miglior abbinamento con mozzarella di bufala.

Vitigno: 100% Cococciola  
Gradazione alcolica: 13%  
Prezzo alla bottiglia: 13 euro