

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelieri

MARCHESI DE' CORDANO

Contrada Cordano, 43 - 65014 Loreto Aprutino PE
Tel. 085 8289526 - Fax 085 8289906
www.cordano.it - info@cordano.it

Anno di fondazione: 2000 Proprietà: Francesco D'Onofrio
Fa il vino: Vittorio Festa Bottiglie prodotte: 180.000

Ettari vitati di proprietà: 25 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.

Cantina moderna non solo nella configurazione della nuova struttura, ma anche nello stile e nella filosofia produttiva. In buona parte dei vini, specialmente nei rossi, ritroviamo espressioni caratterizzate da note chiaramente boisé, arricchite da sensazioni di spezie. Sui vini bianchi invece, si adotta la tecnica dell'iperriduzione che consente la massima protezione dell'uva e del mosto nelle fasi di scarico e di successiva pressatura grazie all'utilizzo di ghiaccio secco o azoto all'interno del vano di pressatura. Tale metodo preserva gli aromi delle uve ed evita le ossidazioni nelle fasi prefermentative. Voluta e realizzata da Francesco D'Onofrio, Marchesi de' Cordano è stata fondata nell'anno 2000, seguendo da subito i dettami dell'agricoltura biologica. Novità quest'anno sul versante vini, il bianco Favola 2012, prodotto da Passerina in purezza, dai profumi di ginestra, cedro candito e palato fresco e piacevole. Su tutti sventa il Montepulciano d'Abruzzo Trinità 2007, dalle note gradevoli all'olfatto, preciso al gusto e finemente tannico. Bisogna invece attendere fino al prossimo anno per la nuova annata del passito Santità.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRINITÀ 2007

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 28.000 | Permanenza di 18 giorni sulle bucce, poi viene messo a maturare in barrique per un anno. Faraona alla cacciatora.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRA DEI VESTINI SANTINUMI RISERVA 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15% | € 33 | Bottiglie: 3.000 | Vinificazione in acciaio per un anno, poi rimane in barrique per un altro anno. Filetto di manzo alla maggiorana.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AIDA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13% | € 16 | Bottiglie: 80.000 | Vinificazione in acciaio per un anno, segue maturazione in legno grande da 25 hl per 9 mesi. Arista di maiale all'anice stellato.

TREBBIANO D'ABRUZZO AIDA 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Trebbiano 85%, Cococciola 15% | Gr. 12% | € 15 | Bottiglie: 6.000 | Lavorazione in acciaio per 4 mesi. Spigola al cerfoglio.

FAVOLA 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Passerina 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Inox. Quenelle e speck.

MERAVIGLIA 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pinot Grigio 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 9.000 | Maturazione per 4 mesi in contenitori di acciaio. Pollo al curry.

CERASUOLO D'ABRUZZO PUNTAROSA 2012

Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 3.000 | Breve contatto con le bucce per 12 ore, poi acciaio per 4 mesi. Scorfano in umido.

DIAMINE 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 29.000 | Vinificazione e maturazione solo in acciaio per 4 mesi. Calamaretti all'aneto.

BRILLA 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Cococciola 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 13.000 | In acciaio per 4 mesi. Pescatrice al limone con carciofi.