

VIGNETI DI MONTAGNA

Santagiusta, ovvero come valorizzare la viticoltura di montagna in Abruzzo. Dopo anni di ricerca Marchesi De' Cordano ha trovato un luogo d'elezione per portare avanti il suo progetto di vini di montagna avviato già con la prima vinificazione nel 2011, acquistando uve provenienti da Tione degli Abruzzi in provincia de L'Aquila. Oggi la scoperta di un territorio ideale per questo tipo di viticoltura a Ripe, una piccola frazione di Civitella del Tronto in provincia di Teramo appartenente alla Comunità montana della Laga. Qui, da uve di proprietà, a 630 metri sul livello del mare, nascono lo spumante Metodo Classico (primo spumante in Abruzzo a base pinot nero) lo Chardonnay affinato in barrique e il Pinot Nero vinificato in rosso.



MARCHESI DE' CORDANO

Contrada Cordano 43 - 65014 Loreto Aprutino (PE) Italy

Tel. 085 828 95 26

info@cordano.it / www.cordano.it

SANTAGIUSTA



Brut Metodo Classico

Varietà uve: 70% pinot nero - 30% chardonnay
Area di produzione: Ripe di Civitella (TE)
Altitudine: 630 m
Sistema di allevamento: Guyot
Vinificazione: Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato. Affina sui lieviti per 18 mesi.
Colore: Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente
Esame olfattivo: Intenso e complesso. Note floreali di fiore di gelso bianco, tiarè e biancospino. Sentori fruttati di arancia amara e cedro. Sottofondo minerale ed erbaceo.
Esame gustativo: Intenso, di corpo. Grande freschezza e sapidità. Piacevole ed elegante con grande bevibilità.
Abbinamenti: Piatti a base di pesce, primi piatti con verdure o funghi, carni bianche in cotture semplici e formaggi freschi.



Chardonnay

Varietà uve: Chardonnay 100%
Area di produzione: Ripe di Civitella (TE)
Altitudine: 630 m
Sistema di allevamento: Guyot
Vinificazione: Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato. Fermentato e affinato in barrique per sei mesi
Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi dorati
Esame olfattivo: Intenso e complesso. Floreale di fiori gialli: ginestra, tarassaco e ranuncolo. Fruttato: frutta gialla matura anche esotica. Bacche di vaniglia e leggeri ricordi speziati.
Esame gustativo: Intenso, di corpo con buona acidità e sapidità.
Abbinamenti: Primi piatti e secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta morbida, insaccati con brevi stagionature come bresaola, prosciutto cotto.



Pinot Nero

Varietà uve: Pinot nero 100%
Area di produzione: Ripe di Civitella (TE)
Altitudine: 630 m
Sistema di allevamento: Guyot
Vinificazione: Macerazione con le bucce e affinamento di 12 mesi in botti da 10 hl e 12 mesi in bottiglia
Colore: Rosso rubino, limpido
Esame olfattivo: Piccoli frutti rossi maturi, prugne, geranio, corbezzolo e carrube. Sentori balsamici di eucalipto e note di pepe e chiodi di garofano.
Esame gustativo: Intenso, di corpo. Caldo e morbido con tannino ben presente ma armonico ed equilibrato. Buona freschezza, sapido. Persistente.
Abbinamenti: Carni alla brace o stufate. Piatti a base di porcini. Formaggi stagionati e salumi.

Santagiusta, vigneti di montagna / Brut Metodo Classico / Chardonnay / Pinot Nero