

VIGNETI DI MONTAGNA

**S**antagiusta, 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](mailto:info@cordano.it) / [www.cordano.it](http://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. Suenti fruttati di arancia amara e cedro. Sottofondo minerale ed erbaceo. Ricordi di crosta di pane, brioche e mandorle.  
**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 carrubbe. Suenti 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, sapore. 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*