

Santinumi

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2007

Marchesi dè Cordano

Se l'annata 2008 è stata l'anno della consacrazione per il Montepulciano d'Abruzzo Doc Santinumi Marchesi dè Cordano con la valutazione, nel 2014, di 92/100 di Wine Spectator (la più alta mai raggiunta da un vino di questa regione), il Santinumi, che porta con sé l'espressione di stupore e quella di protezione da cui il nome deriva, è da sempre uno dei prodotti d'eccellenza del prodotto da Marchesi de' Cordano

Rappresenta la massima espressione enologica del territorio vestino è un vino di straordinaria potenza e longevità. Il top di gamma della famiglia D'Onofrio che a Cordano (contrata tra Catignano e Loreto Aprutino) coltiva le sue vigne che sulle tavole dei ristoranti newyorkesi arriva con un costo di 90 dollari a bottiglia. Quello degli Usa, infatti, rappresenta per l'azienda il 50% del mercato di esportazione del suo Montepulciano.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2007

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Loreto Aprutino

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 15.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi granati

Gusto Di Corpo, avvolgente, caldo con tannino morbido e suadente. Lunga persistenza aromatica

Profumo Esame Olfattivo Intenso e complesso, fiori appassiti, confettura di frutta rossa matura, liquirizia, pepe nero, note tostate di caffè, tabacco e spezie di chiodi di garofano e vaniglia

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 306 m

Allevamento Tendone

Densità impianto 1.660 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 4 kg per ceppo

Epoca vendemmia Dal 5 al 10 novembre

Vinificazione Breve appassimento in vigna, permanenza di 20 - 22 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande

Maturazione Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in botti da 50 hl e 12 mesi in barriques

Affinamento 12 mesi in bottiglia