

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