Santagiusta

Marchesi dè Cordano

Santagiusta dei Marchesi dè Cordano è il primo spumante abruzzese metodo classico fatto con uve di alta quota a base di Pinot Nero e Chardonnay. Come ricorda la nota rivista enologica Decanter è il frutto della viticoltura eroica portata avanti con determinazione da Adriana Tronca in un lembo incontaminato del Parco Sirente Velino. A credere nel suo sogno, solo temporaneamente interrotto dal dramma del terremoto aquilano, due giovani talenti del mondo enologico abruzzese: il vignaiolo Francesco D'Onofrio e l'enologo Vittorio Festa.

Ne esce un prodotto innovativo che ha un gusto particolare. In Abruzzo siamo abituati al sapore forte del Montepulciano, ma queste bollicine sono vincenti anche se hanno una nota più delicata, quella del Pinot nero che è un vino tipicamente francese. Il Santagiusta è la prova che l'Abruzzo è in grado di produrre e proporre anche vini diversi che non gli appartengono come cultura.

Santagiusta, omaggio all'antica chiesa che custodisce il cuore e la memoria di Goriano Valli, rappresenta solo il primo successo di un connubio felice. Il nome dello spumante è un omaggio al territorio di provenienza delle uve, Tione degli Abruzzi (Goriano Valli), la cui santa protettrice è prorio Santa Giusta.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosso
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Tione degli Abruzzi
Vitigno	Pinot Nero 70% ;Chardonnay 30%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Perlage minuto, setoso e persistente
Gusto	In bocca il sorso è accattivante, vellutato e nel contempo molto strutturato, costantemente scandito dalla scia minerale
Profumo	Sentori di crosta di pane, mela verde ed una sfumata nota di erba falciata
Abbinamenti	Primi con pesce, primi con verdura, primi con funghi, secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	652 - 676 m
Tipologia terreno	Calcareo
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.000 ceppi per ettaro
Età ceppi	Più di 10

Epoca vendemmia	**Dal 1 al 10 settembre**
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	In rosso. Pressatura soffice delle uve in ambiente inertizzato
Affinamento	Su lieviti per 18 mesi