

# PART 64 ROSSO

**PART 64**  
**Marche Rosso IGT**  
**uve: Montepulciano**

Rosso rubino intenso, dalle venature violacee  
alla vista e al naso.

Profumi giovani di frutta rossa,  
con richiami di fico e di ciliegia matura.

Un Montepulciano dalla moderna solennità, immortalato  
all'inizio del suo percorso di evoluzione.

Al palato, tannini sottili e puliti. Un bouquet di polpa di frutta  
che si apre lentamente, regalando emozioni profonde.

*Si serve a 15°/16°C*

*Un leale tradimento della nostra storia.*

**Prima annata di produzione:** 2013

**Bottiglie prodotte:** 10.000

**Uve:** Montepulciano 100%

**Esposizione e altimetria:** Sud-est sud-ovest, dai 200 ai 250 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** a spalliera, con cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 quintali

**Vendemmia:** raccolta manuale dalla terza decade di settembre

**Vinificazione:** con macerazione e fermentazione delle bucce delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28° C

**Maturazione e affinamento:** in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5% circa

**Shelf Life:** 1 - 2 anni



TENUTA COCCI GRIFONI