

# TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



## VIGNA MESSIERI Rosso Piceno Superiore DOC

*Colore rosso rubino intenso.  
Profumo di frutti rossi appassiti e spezie.  
Sapore giustamente tannico,  
con sentori di frutti rossi appassiti e liquirizia.  
Si abbina bene a piatti a base di carne  
e formaggi stagionati.  
Si serve a 18°C.*

**Prima annata di produzione:** 1987

**Bottiglie prodotte:** 23.000

**Uve:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

**Esposizione e altimetria:** sud-ovest, dai 230 ai 250 m. s.l.m.

**Terreno:** argilloso

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

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Vendemmia:** raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre

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

**Maturazione e affinamento:** maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14% circa

**Shelf Life:** 9-10 anni

