

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



COLLE VECCHIO Offida Pecorino DOCG

Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer

*Bukett von Akazien- und Jasminblüten,
Anklänge von Gewürzen.*

*Geschmack von reifem Obst, Banane,
Ananas und Reinette-Apfel.*

*Hervorragend zu geschmackvollen Pastagerichten,
zu Fisch, weißem Fleisch
und italienischen Schinkenwaren.*

Trinktemperatur 12°/14° C.

Jahrgang der ersten Herstellung: 1990

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 40.000

Traubensorten: Pecorino

Anbau- und Höhenlage: nordöstlich, nordwestlich,
zwischen 180 und 230 m. ü.d.M.

Boden: lehm- und sandhaltig

Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben, ab der ersten
Septemberdekade

Herstellungsmethode: Weißweinmethode, auf 16°C geregelte
Temperatur

Weinreifung und Verfeinerung: in Edelstahlbehältern über
mindestens 4 Monate hinweg, Verfeinerung in der Flasche über
mindestens 6 Monate.

Alkoholgehalt: etwa 13,5%

Haltbarkeit: 8 - 10 Jahre

