

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



IL GRIFONE Offida Rosso DOC

MONTEPULCIANO - CABERNET SAUVIGNON

Intensive rubinrote Farbe

*Bukett mit viel Körper,
leicht alkoholisch und angenehm.*

*Gut strukturierter, samtiger und warmer
Geschmack mit Andeutungen von Früchten und
Mineralien. Salziger retronasaler Eindruck.*

*Passend zu allen Gerichten, auch als Medita-
tionswein geeignet.*

Trinktemperatur 18° C.

Jahrgang der ersten Herstellung: 1997

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 7.500

Traubensorten: Montepulciano 70% und Cabernet Sauvignon 30%

Anbau- und Höhenlage: südwestlich, zwischen 230
und 250 m. ü.d.M.

Boden: lehmhaltig

Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 70 Doppelzentner

Weinlese: Handlese der besten Trauben, ab der zweiten
Oktoberdekade

Herstellungsmethode: mit Maischung der roten Trauben bei
kontrollierter Temperatur von maximal 28°C

Weinreifung und Verfeinerung: in Fässern aus Eichenholz aus
Slawonien, 30 hl Fassungsvermögen, über 24 Monate und Fortsetzung
der Reifung in Tonneaux über 6 Monate hinweg. Verfeinerung in der
Flasche über mindestens 12 Monate.

Alkoholgehalt: etwa 14%

Haltbarkeit: 10 Jahre

