

# TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



## TELLUS Marche Bianco IGT 100% VERDICCHIO

*Strohgelbe Farbe*

*Bukett von Blüten und Aromakräutern*

*Frischer, würziger Geschmack,  
vielschichtig und anhaltend.*

*Hervorragend als Aperitif oder zusammen mit Fisch,  
weißem Fleisch oder Frischkäse.*

*Trinktemperatur 12°/14° C.*

**Jahrgang der ersten Herstellung:** 2010

**Anzahl der abgefüllten Flaschen:** 15.000

**Traubensorten:** Verdicchio

**Anbau- und Höhenlage:** südöstlich, zwischen 180  
und 230 m. ü.d.M.

**Boden:** lehm- und sandhaltig

**Erziehungsform:** Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

**Ausbeute pro Hektar:** 90 Doppelzentner

**Weinlese:** Handlese der besten Trauben, ab der letzten Septem-  
berdekade

**Herstellungsmethode:** Weißweinmethode, auf 16°C geregelte  
Temperatur

**Weinreifung und Verfeinerung:** 3 Monate in Edelstahlbehäl-  
tern; Verfeinerung in der Flasche über mindestens 2 Monate

**Alkoholgehalt:** etwa 13%

**Haltbarkeit:** 3 Jahre

