

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



TELLUS Marche ROSSO IGT

MONTEPULCIANO - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

*Intensive rubinrote Farbe mit Violettschimmer.
Frisches und vereinnahmendes Bukett.
Geschmack von Kirschen und reifen roten Früchten,
ausgewogene Tannine.
Ideal als Aperitif, überraschend wohlschmeckend
zur Fischsuppe.
Trinktemperatur 15/16° C.*

Jahrgang der ersten Herstellung: 2006

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 30.000

Traubensorten: Montepulciano 60%, Merlot und Cabernet Sauvignon 40% .

Anbau- und Höhenlage: südöstlich/südwestlich, zwischen 200 und 250 m. ü.d.M.

Boden: lehmhaltig

Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 100 Doppelzentner

Weinlese: Handlese ab der zweiten Septemberdekade bis zur ersten Oktoberdekade.

Herstellungsmethode: mit Maischung der roten Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur von mindestens 28° C.

Weinreifung und Verfeinerung: in Edelstahlbehältern, über 4 Monate. Verfeinerung in der Flasche über mindestens 2 Monate.

Alkoholgehalt: etwa 13%

Haltbarkeit: 3 - 4 Jahre

