

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



VIGNA MESSIERI Rosso Piceno Superiore DOC MONTEPULCIANO - SANGIOVESE

Intensive rubinrote Farbe.

Bukett von überreifen roten Früchten und Gewürzen.

*Geschmack mit ausgewogenem Tannin, überreifen roten
Früchten und Lakritze.*

Passend zu Fleischgerichten und gereiftem Käse.

Trinktemperatur 18° C.

Jahrgang der ersten Herstellung: 1987

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 23.000

Traubensorten: Montepulciano 70% Sangiovese 30%

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

Boden: lehmhaltig

Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon.

Ausbeute pro Hektar: 80 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: Reifung in Fässern aus
Eichenholz aus Slawonien, 50 hl Fassungsvermögen, über 24 Monate.
Verfeinerung in der Flasche über mindestens 6 Monate.

Alkoholgehalt: etwa 14%

Haltbarkeit: 9 - 10 Jahre

