



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

PART 64

Marche Rosso I.G.T 2015



Tenuta San Basso

Die jüngeren Weinberge aus dem Besitz unserer Familie liegen inmitten eines Naturgebiets besonderer Bedeutung, in dem sich auch die mittelalterlichen Städtchen Ripatransone, Grottammare und Cossignano befinden, und das sich bis in das Tal des Flusses Tronto im südlichen Teil der Region Marken erstreckt. Die dort vorhandenen größeren Waldgebiete sorgen dafür, dass der natürliche Lebensraum erhalten bleibt und bilden zusammen mit den Weinbergen und den tiefen Schluchten der kalkig weißen Canyons, die entlang einer 30 km langen Linie bis hin zum Wildbach Fiobbo verlaufen, eine Landschaft atemberaubender Schönheit. Das typische Mikroklima der "Calanchi" ist dank der bestehenden Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, dank des Schutzes, das die Steilhänge gegen die kalten Nordwinde bieten und dank des sich im Talgrund ansammelnden, ausgiebigen Regenwassers ganz besonders für den Weinbau geeignet. Das komplexe Ökosystem, das durch diese einzigartigen geographischen Eigenschaften entstanden ist, bietet zahlreichen typischen mediterranen Pflanzen- und Tiersorten einen idealen Lebensraum und stellt heute ein authentisches Kulturerbe der gebietsheimischen Biodiversität dar.

- Jahrgang der ersten Herstellung: 2013
- Traubensorten: 100% Montepulciano
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 10.000
- Bodenart: tonhaltig, nach Südosten/Südwesten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 250 und 300 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon
- Ausbeute pro Hektar: 10 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, ab der dritten Septemberdekade. Vinifikation mit Maischung und Gärung der roten Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur von maximal 28°C
- Verfeinerung: in Edelstahlbehältern, über 4 Monate
- Alkoholgehalt: 13% vol.
- Haltbarkeit: 3 Jahre

Rubinrote Farbe mit Purpurschimmer, lebhaft, kompakt und konsistent. An der Nase lassen sich Noten von Blüten und noch nicht ganz reifen roten Früchten erkennen, wie Kirschen, Brombeeren und rote Orangen. Am Gaumen ist er auf ausgewogene Weise intensiv und hält lange an, mit gut balancierten Tanninen und kontinuierlichen retronasalen Anklängen von roten Früchten.

Empfohlene Serviertemperatur: 16°.