



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

PROSIT

Terre di Offida Passerina Passito D.O.C.



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: 2001
- Traubensorten: 100% Passerina
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 2.500
- Bodenart: ton- und sandhaltig, nach Südosten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 200 und 230 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung, Guyot doppelt.
- Ausbeute pro Hektar: 4,5/5 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, Rosinierung zuerst am Weinstock und nach der Ernte an Gestellen, in Normalatmosphäre, bis zum 1. Dezember. Vinifikation mit kurzer Maischung der Traubenschalen und Gärung in Holzfässern.
- Verfeinerung: in Barrique-Fässern über 12 Monate.
- Alkoholgehalt: 15% vol. circa
- Haltbarkeit: 10 - 12 Jahre