



# TENUTA COCCI GRIFONI

*Vigne di Famiglia dal 1933*

## VIGNA MESSIERI

*Rosso Piceno Superiore D.O.C. 2010*



### *Historischer Weinberg Messieri*

Der Weinberg Vigna Messieri befindet sich gleich neben unserer Kellerei und neben unserem Gästehaus und liegt 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. Dieser Weinberg ist nach Südwesten ausgerichtet und ist mit Montepulciano und Sangiovese Weinreben bepflanzt, aus deren Trauben unser D.O.C. Wein Rosso Piceno Superiore gekeltert wird. Dank der Lage dieses Weinbergs, der von herrlichen Wäldern umrahmt ist und in Richtung des tief unten in den Calanchi-Canyons fließenden Bachs abfällt, können von hier aus beeindruckende Sonnenuntergänge bestaunt werden. Der Boden mittlerer Konsistenz ist leicht lehmhaltig und erzeugt Trauben mit dicker Schale und intensiver Farbe, die gut strukturierte und langlebige Rotweine erzeugen. Er wird von der typischen Fauna der mediterranen Macchia (Buschwald) bewohnt, also Hasen, Füchse und Stachelschweine und wird oft auch von Rehen und Wildschweinen durchquert, wenn diese zum Trinken in Richtung des Bachs im Talgrund ziehen. Der nahe liegende Wald und der Waldrand bilden besonderen Schutz für Insekten, die für die Weinreben nützlich sind, wie zum Beispiel Bienen zur Befruchtung, Marienkäfer zur Bekämpfung der schädlichen Läuse sowie Milben, die die Trauben beschützen.

- Jahrgang der ersten Herstellung: 1987
- Traubensorten: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 23.000
- Bodenart: tonhaltig, nach Südwesten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 230 und 250 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung mit horizontalem Kordon
- Ausbeute pro Hektar: 8 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese ab der zweiten Oktoberdekade, Vinifikation mit Maischung der roten Trauben bei kontrollierter Temperatur von maximal 28°C
- Verfeinerung: Reifung in Fässern aus Eichenholz aus Slawonien, 50 hl Fassungsvermögen, über 24 Monate. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 6 Monate
- Alkoholgehalt: 14% vol.
- Haltbarkeit: 12 - 15 Jahre

*Visuelle Prüfung: Ein schönes Rubinrot mit lebhaftem Granatschimmer, undurchdringlich und sehr konsistent.*

*Erste Nase: Ein sehr intensiver Wein, bei dem die reifen Früchte sofort im Vordergrund stehen. Zweite Nase: Eine schöne Komplexität, im Vordergrund stehen rote Früchte in Konfitüre aus Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen, frische rote Blüten und getrocknetes Obst wie zum Beispiel vom Johannisbrotbaum, mit balsamischer Note. Süßes Gewürz wie Lakritze, schwarzer Pfeffer und ein Hauch von Gewürznelken.*

*Am Gaumen ist der erste Eindruck stark ausgeprägt und stark, trocken, warm, würzig und frisch, weich und mit klar erkennbaren und gut herausgebildeten Tanninen, alles in großem Gleichgewicht. Der Abgang ist sehr lang und angenehm, mit balsamischen Andeutungen an Eukalyptus und Konfitüre.*

*Empfohlene Serviertemperatur: 19° im Weinglas.*