



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

ADAMANTEA

Marche Passerina I.G.T.



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 kalkigen 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: 2008
- Traubensorten: 100% Passerina
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 35.000
- Bodenart: ton- und sandhaltig, nach Südosten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 230 und 250 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung, Guyot doppelt.
- Ausbeute pro Hektar: 10 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, ab der zweiten Septemberdekade. Vinifikation nach Weißweinmethode, auf 16°C geregelte Temperatur.
- Verfeinerung: In Edelstahlbehältern über 3 Monate, danach in der Flasche über mindestens 2 Monate.
- Alkoholgehalt: 13% vol.
- Haltbarkeit: 3 Jahre

Visuelle Prüfung: Ein schönes Strohgelb mit grünlichem Schimmer, mit schöner Intensivität und Lebhaftigkeit. Bukett: An der ersten Nase mit intensiver und angenehmer Note von frischen weißen Blüten, gefolgt von einer Komplexität, die Noten von Zitrusfrüchten wie Limetten und Mandarinen erkennen lässt, zusammen mit gelben Früchten wie gerade erst herangereifte Aprikosen und Mispeln. Am Gaumen: Der erste Eindruck ist kräftig, wobei die Frische im Vordergrund steht und zusammen mit einer gewissen Pseudo-Wärme ein gutes geschmackliches Gleichgewicht bildet. Angenehm der lange und würzige Abgang mit fruchtigen Anklängen von Zitrus und frischen gelben Früchten.

Empfohlene Serviertemperatur: 8° im Weinglas