



# TENUTA COCCI GRIFONI

*Vigne di Famiglia dal 1933*

## ADAMANTEA

*Marche Passerina I.G.T.*



### *Tenuta San Basso*

Le Tenute ospitano i vigneti più giovani di proprietà della nostra famiglia e sono inserite in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Questa porzione di territorio vanta ampie aree boschive per la conservazione dell'habitat naturale e scenari mozzafiato come i profondi fossati dei candidi canyon calcarei, che si snodano per 30 km fino a raggiungere il torrente Fiobbo. Il microclima tipico dei "calanchi" rende i loro habitat luoghi ideali per la viticoltura grazie alle intense escursioni giorno/notte, al naturale riparo dai venti freddi di tramontana offerti dalle falesie ed alla grande disponibilità di acque pluvie, che si raccolgono a fondo valle secondo il naturale ciclo di vita delle acque. Il complesso ecosistema creato da questa geografia, unica nel suo genere, ospita una vasta gamma di animali e specie vegetali tipici della fascia mediterranea, che rappresentano, oggi, un autentico patrimonio di bio-diversità autoctona.

- Prima annata di produzione: 2008
- Uve: 100% Passerina
- Bottiglie prodotte: 35.000
- Tipo di terreno: argilloso - sabbioso con esposizione e altimetria sud-est, dai 230 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 10 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 16°C
- Affinamento: in acciaio inox per 3 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi
- Gradazione alcolica: 13% vol.
- Shelf Life: 3 anni

*Esame visivo: bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini di bella intensità e vivacità.*

*Al primo naso buona l'intensità e piacevole la nota floreale di fiori bianchi freschi, a seguire una complessità articolata con note agrumate di lime e mandarino e frutta gialla di nespole e albicocche appena mature.*

*In bocca: l'ingresso è deciso, con freschezza in bella evidenza e pseudo calore a creare un buon equilibrio gustativo, piacevole il finale lungo e sapido con rimandi fruttati di agrumi e frutti gialli freschi.*

*Da servire preferibilmente a 8°.*