



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

COLLE VECCHIO

Offida Pecorino D.O.C.G.



Vigna Storica Colle Vecchio

La vigna Colle Vecchio è il cuore delle Tenute dove coltiviamo, da sempre, le uve di Pecorino da cui nasce la nostra inconfondibile D.O.C.G. in purezza, che è diventata icona nel mondo di questo vitigno autoctono a bacca bianca, a rischio di estinzione. Contornata da calanchi e di pendenza accentuata, la vigna è inserita in un complesso naturalistico di notevole valore, all'interno di un ecosistema che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Nella parte più bassa, essa ospita il vigneto sperimentale dell'azienda con esposizione nord-ovest e terreno di medio impasto, tendente all'argilloso con PH calcareo. Produce uve dalle bucce spesse (fecce nobili) adatte a vini bianchi strutturati e longevi con molti polifenoli, di aroma intenso. E' abitata dalla fauna più rara del nostro ecosistema, come i rapaci notturni che nidificano nei pertugi delle alte falesie di roccia dei calanchi ed è spesso attraversata dal passo di falchi pellegrini e nibbi bruni.

- Prima annata di produzione: 1990
- Uve: 100% Pecorino
- Bottiglie prodotte: 40.000
- Tipo di terreno: argilloso - sabbioso con esposizione e altimetria nord-ovest da 180 a 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 8 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con lieviti ecotipici a temperature controllata 14/16° C
- Affinamento: maturazione in serbatoi inox per un minimo di 4/6 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi
- Gradazione alcolica: 14% vol.
- Shelf Life: 10-12 anni

Disponibile in Magnum

Esame visivo: bel giallo dorato con un leggero riflesso verdolino, di grande intensità e vivacità, cristallino e consistente.

Al primo naso il vino è intenso con note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia. Al secondo naso frutta gialla matura di pesche e agrumato di bergamotto, spiccata mineralità.

In bocca: intenso, persistente, senza cedimenti; freschezza e sapidità in grande sinergia a creare equilibrio con alcol importante ma necessario. Il finale è molto lungo sia al gustativo che in via retronasale con rimandi agrumati e di salvia fresca.

Da servire preferibilmente a 8°