



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

GAUDIO MAGNO

Passerina Spumante Brut

Historischer Weinberg "delle Alberate"

Der Weinberg "delle Alberate" ist direkt auf die ursprüngliche Anbaufläche unserer gebietsheimischen Rebe Passerina zurückzuführen, auf der die Weinreben an Obstbäumen empor rankten, die für die Weinstücke eine Art lebendige Pflanzenstützen darstellten. Er befindet sich in einem Ökosystem, das auch die mittelalterlichen Städtchen Ripatransone, Grottammare und Cossignano umfasst, und das sich bis in das Tal des Flusses Tronto im südlichen Teil der Region Marken erstreckt. Der Boden liegt in 250 m ü.d.M., ist mittlerer Konsistenz mit Tendenz zum Sandboden, und erstreckt sich auf einem sanften Hügel, der südlich zum Wildbach Fiobbo hin abfällt, eine Gegend mit reichhaltiger Pflanzen- und Baumvielfalt der typischen mediterranen Buschwälder, der sogenannten "Macchia", in der die gebietsheimische wilde Fauna und Flora der italischen Calanchi-Canyons ausreichend Schutz zur Bestandserneuerung findet.



- Jahrgang der ersten Herstellung: 1991
- Traubensorten: 100% Passerina
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 25.000
- Bodenart: ton- und sandhaltig, nach Südosten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 200 und 230 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung, Guyot doppelt
- Ausbeute pro Hektar: 9 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, ab der ersten Septemberdekade. Vinifikation nach Weißweinmethode, auf 16°C geregelte Temperatur
- Versektung: nach der "italienischen" oder "Martinotti" Methode
- Verfeinerung in der Flasche über mindestens 4 Monate
- Alkoholgehalt: 12,5% vol.
- Haltbarkeit: 4 Jahre

Strohgelbe Farbe mit leichtem grünlichem Schimmer, lebhaft und brillant. Feine, intensive, kompakte und anhaltende Perlage.

An der Nase ist er intensiv mit Noten von frischen weißen Blüten und Früchten wie Apfel, Pfirsich mit weißem Fruchtfleisch, sowie Zitrusnoten von Grapefruit.

Am Gaumen ist er schmeichelnd, mit weichen Noten. Intensive und anhaltende retronasale Anklänge von Früchten.

Empfohlene Serviertemperatur: 6°/8°.