



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

GUIDO COCCI GRIFONI

Offida Pecorino D.O.C.G.



Historischer Weinberg "Vigneto Madre" (Mutterweinberg)

Der Mutterweinberg ist das Herz des Weinguts Colle Vecchio, wo die ältesten Weinstöcke unseres gebietsheimischen Pecorino wachsen, eingebettet in ein Ökosystem, 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 liegt an den Hängen in unmittelbarer Nähe der Calanchi-Canyons, mit Neigungen über 30%, ist schwierig und ausschließlich von Hand, ohne Verwendung von Maschinen zu bearbeiten. Der Mutterweinberg, in dem auch heute noch im Zusammenhang mit den unterschiedlichen Rebsorten experimentiert und geforscht wird, befindet sich ausschließlich in Nordlage, weist also insgesamt extreme Verhältnisse in Bezug auf Klima und Bodenbeschaffenheit auf. Die durch die spezielle Lage bedingten relativ niedrigen Temperaturen bieten ideale Voraussetzungen für die Untersuchung und Bewertung unserer regionalen gebietsheimischen Weinreben, die ursprünglich an den unwirtlichen Hängen des Appenin-Gebirges angebaut wurden. In diesem Gebiet lebt die typische Fauna des Ökosystems der tiefen Calanchi-Canyons, insbesondere Amphibien und kleine Säugetiere.

- Jahrgang der ersten Herstellung: 2013
- Traubensorten: 100% sortenreine, gebietsheimische italische Pecorino Traube aus dem 1987er Mutterweinberg
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 2.900
- Bodenart: tonhaltig, nach Nordwesten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 180 und 250 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung, Guyot doppelt
- Ausbeute pro Hektar: 7 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, erste Septemberdekade. Vinifikation nach Weißweinmethode, mit ökotypischen Hefesorten bei kontrollierter Temperatur von 14/16° C
- Verfeinerung: In Edelstahlbehältern auf wertvollem Weintrub über 550 Tage hinweg, danach in der Flasche über mindestens 12 Monate
- Alkoholgehalt: 14% vol.
- Haltbarkeit: 15 Jahre

Strohgelb mit strahlendem, brillantem Goldschimmer: "die Wärme der Sonne wird zu Wein". Im Weinglas bewegt er sich langsam und beweist Charakter und Konsistenz. Schon bei der ersten Nase kommen die wichtigsten Geruchsnoten klar zum Ausdruck: gerade erst herangereifte Früchte mit gelbem Fruchtfleisch, Pfirsiche und Mispeln, aber auch Apfel und Zitrusnoten, rosarote Grapefruit, klar erkennbare Blütennote, gelbe Ginsterblüten, Mineralität und Gewürzkräuter, Majoran und Salbei im Abschluss. Am Gaumen ist der erste Eindruck kräftig, ohne zu verblassen, sehr intensiv und schmeichelnd. Die sofort in den Vordergrund tretende Frische des Weins wird nur teilweise von Alkohol und Polyalkohol gebändigt, obwohl diese klar zu schmecken sind, aber schon nach wenigen Sekunden entwickelt sich die Würze dieses Weins auf eine sehr angenehme Art und Weise. Langer Abgang mit Anklängen von reifen Früchten und Zitrusfrüchten, die am Gaumen in Limetten übergehen. Säure und Würze halten in voller Synergie lange an und laden zum zweiten Schluck. Nicht alltäglicher Körper und Trinkbarkeit.

Empfohlene Serviertemperatur: 12°/14° im Weinglas.