



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

GUIDO COCCI GRIFONI

Offida Pecorino D.O.C.G.

Vigna Storica Vigneto Madre

Il Vigneto Madre è il cuore della vigna Colle Vecchio, dove crescono i ceppi più antichi del nostro autoctono Pecorino, 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. Localizzata in prossimità del profondo fossato calanchivo e di pendenza estrema, superiore al 30%, è una zona di difficile lavorazione che richiede applicazione solo manuale. Tuttora adibito ad attività di sperimentazione ampelografica, il Vigneto Madre ha esposizione tutta a nord, con situazione pedoclimatica estrema. Qui le basse temperature assicurate dalla particolare localizzazione creano le condizioni ideali per lo studio e la valutazione dei caratteri dei nostri vitigni autoctoni regionali, arcaicamente coltivati nelle aspre pendici dei monti Appennini. È una zona abitata dalla fauna tipica degli ecosistemi calanchivi profondi, come anfibi e piccoli mammiferi che nidificano nelle vicinanze.



- Prima annata di produzione: 2013
- Uve: 100% vitigno italo autoctono Pecorino in purezza da Vigneto Madre 1987
- Bottiglie prodotte: 2900
- Tipo di terreno: franco argilloso con esposizione e altimetria: nord-ovest da 180 a 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 7 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, terza decade agosto, prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con lieviti ecotipici a temperatura controllata 14/16 °C
- Affinamento: maturazione in serbatoi acciaio inox su fecce nobili per 550 giorni e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
- Gradazione alcolica: 14% vol.
- Shelf Life: 15 anni

Giallo paglierino con riflessi oro di grande luminosità e brillantezza "guarda il calor del sol che si fa vino". Nel calice si muove con lentezza dimostrando carattere e consistenza. Al primo naso la dominante olfattiva è chiara: frutta appena matura a pasta gialla, pesca e nespole, anche mela e note agrumate di pompelmo rosa, la nota floreale è in bella evidenza, fiori gialli di ginestra, mineralità ed erbe aromatiche, maggiorana e salvia a chiudere. In bocca l'ingresso è deciso senza cedimenti, avvolgente di grande intensità. La freschezza del vino subito in bella evidenza viene domata, solo in parte da alcol e polialcoli, sebbene ben presenti, basta attendere pochi secondi e la sapidità del vino si mette in mostra in modo piacevolissimo. Il finale è lungo con rimandi di frutta matura e agrumi che in bocca diventano più citrini di lime. Acidità e sapidità in bella sinergia non mollano e inducono al secondo sorso. Corpo e bevibilità non comune.

Da servire preferibilmente a 12°/14°