



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

IL GRIFONE

Offida Rosso D.O.C.



Historischer Weinberg Grandi Calanchi

Der Weinberg Grandi Calanchi erzeugt Trauben der Sorten Montepulciano, Merlot und Cabernet Sauvignon, aus denen wir unseren D.O.C. Wein Offida Rosso keltern. Er befindet sich dort, wo die Calanchi-Canyons in den Wildbach Fiobbo münden, und liegt inmitten eines Naturgebiets besonderer Bedeutung, 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. Umgeben von beeindruckenden, bis zu 100 m hohen klippenartigen Steilwänden, die eine atemberaubende Szenerie bilden, befindet sich dieser Weinberg in südöstlicher Lage. Der Sandsteinboden hat mittlere Konsistenz mit Tendenz zum Sandboden und ist besonders für gut strukturierte und elegante Rotweine geeignet, mit würzigem und mineralischem Geschmack sowie mit besonders stark ausgeprägten primären und sekundären Aromen. In den Steilwänden um diesen Weinberg herum nisten gerne Raubvögel wie Eulen und Falken, von denen einige Arten vom Aussterben bedroht sind. In den natürlichen Höhlen leben Fledermäuse, und entlang des Wasserlaufs im Talgrund können seltene Wasservögel beobachtet werden, wie zum Beispiel der Eisvogel.

- Jahrgang der ersten Herstellung: 1997
- Traubensorten: 70% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 7.500
- Bodenart: tonhaltig, nach Südwesten ausgerichtet, Höhenlage zwischen 230 und 250 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spaliererziehung mit horizontalem Kordon
- Ausbeute pro Hektar: 7 Tonnen
- Vorbereitung und Herstellung: Handlese der besten Trauben, ab der zweiten Oktoberdekade Vinifikation mit Mischung der roten Trauben bei kontrollierter Temperatur von maximal 28°C
- Verfeinerung: in Fässern aus Eichenholz aus Slawonien, 30 hl Fassungsvermögen, über 24 Monate und Fortsetzung der Reifung in Tonneaux über 6 Monate hinweg. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 6 Monate
- Alkoholgehalt: 14% vol.
- Haltbarkeit: 15 Jahre

Visuelle Prüfung: Rubinroter Wein, intensiv und undurchdringlich, mit lebhaftem und changierendem Granatschimmer. Eng aufeinander folgende, gleichmäßige Kirchenfenster schöner Konsistenz.

Die Nase ist intensiv mit Noten von roten Früchten wie in Alkohol eingelegte Kirschen, Himbeeren und reife Brombeeren. Eindeutig zu erkennen sind süße Gewürze wie Lakritze, Vanille mit Noten von geröstetem Kakao. Am Ende süße balsamische Noten. Im Mund ist der Wein warm, mit guter Intensität, Gewürz- und Tanninnoten in ausgeglichener Evolution.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°/20° im Weinglas.