



# TENUTA COCCI GRIFONI

*Vigne di Famiglia dal 1933*

## PART 29

*Passerina Spumante Brut*

### *Tenuta San Basso*

Le Tenute ospitano i vigneti più giovani di proprietà della nostra famiglia e sono inserite in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Questa porzione di territorio vanta ampie aree boschive per la conservazione dell'habitat naturale e scenari mozzafiato come i profondi fossati dei candidi canyon calcarei, che si snodano per 30 km fino a raggiungere il torrente Fiobbo. Il microclima tipico dei "calanchi" rende i loro habitat luoghi ideali per la viticoltura grazie alle intense escursioni giorno/notte, al naturale riparo dai venti freddi di tramontana offerti dalle falesie ed alla grande disponibilità di acque pluvie, che si raccolgono a fondo valle secondo il naturale ciclo di vita delle acque. Il complesso ecosistema creato da questa geografia, unica nel suo genere, ospita una vasta gamma di animali e specie vegetali tipici della fascia mediterranea, che rappresentano, oggi, un autentico patrimonio di bio-diversità autoctona.

- Prima annata di produzione: 2014
- Uve: 100% Passerina
- Bottiglie prodotte: 10.000
- Tipo di terreno: argilloso – sabbioso con esposizione e altimetria Sud-est Sud-ovest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 10 tonnellate
- Cure nella preparazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-controllata a 16°C
- Presa di spuma: con il metodo Italiano o Martinotti
- Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi
- Gradazione alcolica: 12,5%
- Shelf Life: 3 anni



*Di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, vivace e brillante. La bollicina è di grana fine, intensa e di buona persistenza.*

*Al naso presenta note floreali di fiori freschi e frutta matura quali pesca a polpa bianca e mandarini appena raccolti.*

*In bocca la bollicina è sottile e avvolgente, morbido con equilibrio per una freschezza lunga e piacevole. Bei rimandi agrumati in via retronasale.*

*Da servire preferibilmente a 6°/8°*