



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

PART 34

Marche Passerina I.G.T.



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: 85% Passerina e 15% varietali storici d'azienda
- Bottiglie prodotte: 10.000
- Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria: sud dai 230 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 12 tonnellate
- Cure nella preparazione: raccolta manuale dalla terza decade di settembre. Vinificazione: in bianco in riduzione termo controllata a 16°C
- Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi
- Gradazione alcolica: 13% Vol.
- Shelf Life: 2 anni

Esame visivo: giallo paglierino pieno, di buona vivacità e consistenza.

Al naso: sufficientemente intenso e complesso con evidenze floreali; fruttato fresco di mele e pere e nota erbacea amaricante.

In bocca il vino è secco, di buona intensità e persistenza, sapido e fresco, di buona morbidezza con equilibrio incline a note sapide e fresche. Il finale è sufficientemente lungo con rimandi erbacei e fruttati.

Da servire preferibilmente a 8°