



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

PROSIT

Terre di Offida Passerina Passito



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: 2001
- Uve: 100% Passerina
- Bottiglie prodotte: 2.500
- Tipo di terreno: argilloso – sabbioso con esposizione e altimetria sud-est dai 200 ai 230 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 4,5/5 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli e appassimento in pianta o dopo la raccolta, in graticci ad atmosfera ordinaria fino al 1° dicembre. Vinificazione con macerazione breve delle bucce e fermentazione in botti di legno
- Affinamento: in barrique per 12 mesi
- Gradazione alcolica: 15% vol. circa
- Shelf Life: 10 – 12 anni