



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

RUBINIO

Rosso Piceno D.O.C.



Tenuta Tarà

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: 1981
- Uve: 75% Sangiovese, 25% Montepulciano
- Bottiglie prodotte: 70.000
- Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-est / sud-ovest, dai 200 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato
- Resa per ettaro: 12 tonnellate
- Cure nella preparazione: raccolta manuale dalla terza decade di settembre. Vinificazione con macerazione e fermentazione delle bucce delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28° C
- Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi
- Gradazione alcolica: 13% vol.
- Shelf Life: 4 anni

Esame visivo: nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi porpora, limpido e di bella vivacità.

Al naso: al primo naso buona intensità e complessità con evidenza floreale di fiori rossi freschi e fruttato di prugne e ciliegie perfettamente maturo con note agrumate di arance rosse.

In bocca: il vino è secco, caldo, fresco, con tannino in bella evidenza e giusta evoluzione.

Il finale è piacevole: sufficientemente lungo, con tannino morbido e rimandi agrumati in via retronasale.

Da servire preferibilmente a 18°