



# TENUTA COCCI GRIFONI

*Vigne di Famiglia dal 1933*

## TELLUS

*Verdicchio Marche Bianco 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: 2010
- Bottiglie prodotte: 15.000
- Uve: 100% Verdicchio
- Esposizione e altimetria: sud-est, dai 180 ai 230 mt s.l.m.
- Terreno: argilloso – sabbioso
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 8 Tonnellate
- Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli, dall'ultima decade di settembre
- Vinificazione: in bianco, termo-condizionata a 16°C
- Affinamento: 3 mesi in acciaio inox e almeno 4 mesi in bottiglia
- Gradazione alcolica: 13% vol.
- Shelf Life: 5 anni

*Esame visivo: bel giallo paglierino con spiccata nota verdolina vivace e di bella intensità. Al naso: intenso di fiori bianchi freschi in bella evidenza e a seguire note fruttate tropicali di ananas e pera abate, note minerali sul finire. In bocca: il vino è secco, caldo, morbido di alcol e in buon equilibrio gustativo. Buona anche l'intensità e la persistenza. Il finale è sufficientemente lungo, con rimandi minerali e nota ammandorlata.*

*Da servire preferibilmente a 9°*