



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

TELLUS

Marche Rosso 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: 2006
- Uve: 60% Montepulciano, 40% Merlot e Cabernet Sauvignon
- Bottiglie prodotte: 30.000
- Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-est / sud-ovest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato
- Resa per ettaro: 10 tonnellate
- Cure nella preparazione: raccolta manuale dalla seconda decade di settembre alla prima di ottobre. Vinificazione con macerazione pellicolare delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C
- Affinamento: in serbatoi inox per 4 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi
- Gradazione alcolica: 13% vol.
- Shelf Life: 4 – 5 anni

Esame visivo: bel colore rosso rubino con riflesso porpora vivace, intenso e compatto, limpido e di buona consistenza. Al naso: fruttato di frutti rossi appena maturi, ciliegie e lamponi, leggermente erbaceo. Nel complesso intenso e molto fresco. In bocca: il vino è secco, caldo, di buona freschezza, sufficientemente morbido, con tannino evidente ed equilibrato.

Da servire preferibilmente a 18°