



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

TELLUS

Verdicchio Marche Bianco I.G.T.



Tenuta San Basso

Die jüngeren Weinberge aus dem Besitz unserer Familie liegen inmitten eines Naturgebiets besonderer Bedeutung, in dem sich auch die mittelalterlichen Städtchen Ripatransone, Grottammare und Cossignano befinden, und das sich bis in das Tal des Flusses Tronto im südlichen Teil der Region Marken erstreckt. Die dort vorhandenen größeren Waldgebiete sorgen dafür, dass der natürliche Lebensraum erhalten bleibt und bilden zusammen mit den Weinbergen und den tiefen Schluchten der kalkig weißen Canyons, die entlang einer 30 km langen Linie bis hin zum Wildbach Fiobbo verlaufen, eine Landschaft atemberaubender Schönheit. Das typische Mikroklima der "Calanchi" ist dank der bestehenden Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, dank des Schutzes, das die Steilhänge gegen die kalten Nordwinde bieten und dank des sich im Talgrund ansammelnden, ausgiebigen Regenwassers ganz besonders für den Weinbau geeignet. Das komplexe Ökosystem, das durch diese einzigartigen geographischen Eigenschaften entstanden ist, bietet zahlreichen typischen mediterranen Pflanzen- und Tiersorten einen idealen Lebensraum und stellt heute ein authentisches Kulturerbe der gebietsmischen Biodiversität dar.

- Jahrgang der ersten Herstellung: 2010
- Traubensorten: 100% Verdicchio
- Anzahl der abgefüllten Flaschen: 15.000
- Bodenart: ton- und sandhaltig, nach Südosten ausgerichtet, Höhenlage
- zwischen 180 und 230 m. ü.d.M.
- Erziehungsform: Spalierziehung, Guyot doppelt
- Ausbeute pro Hektar: 8 Tonnen
- Traubenernte: Handlese der besten Trauben, ab der letzten Septemberdekade Vinifikation nach Weißweinmethode, auf 16°C geregelte Temperatur
- Verfeinerung: 3 Monate in Edelstahlbehältern und mindestens 4 Monate in der Flasche
- Alkoholgehalt: 13% vol.
- Haltbarkeit: 5 Jahre

Visuelle Prüfung: Ein schönes Strohgelb mit deutlichem grünlichem Schimmer, intensiv und lebhaft. An der Nase: Intensives Bukett, das frische weiße Blüten in den Vordergrund stellt, gefolgt von tropischen Früchten wie Ananas, Birne der Sorte Abate, mineralische Anklänge im Abgang. Am Gaumen: Trocken, warm, weicher Alkohol und ein gutes geschmackliches Gleichgewicht. Intensiver und anhaltender Geschmack. Der Abgang ist von ausreichender Länge, mit Anklang von Mandel und mit mineralischen Noten.

Empfohlene Serviertemperatur: 9° im Weinglas