



# TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

## GUIDO COCCI GRIFONI

Offida Pecorino D.O.C.G.



### *La Vigne Historique « Vigneto Madre » (Vignoble Mère)*

Le Vignoble Mère est le cœur de la vigne Colle Vecchio, où poussent les plus anciens ceps de notre Pecorino autochtone, au sein d'un écosystème qui traverse les bourgs médiévaux de Ripatransone, Grottammare et Cossignano pour descendre ensuite de nouveau dans la vallée de la rivière Tronto, dans le sud de la région des Marches. Situé à proximité du profond fossé des calanques et d'une déclivité extrême, supérieure à 30%, c'est une zone difficile à travailler qui exige une application seulement manuelle. Utilisé, encore aujourd'hui, pour l'activité d'expérimentation ampélographique, le Vignoble Mère a pleine exposition au nord, avec une situation pédo-climatique extrême. Ici les basses températures garanties grâce à son emplacement particulier créent les conditions idéales pour l'étude et l'évaluation des caractères de nos vignobles autochtones régionaux, archaïquement cultivés sur les pentes raides des monts Apennins. C'est une zone habitée par la faune typique des écosystèmes des calanques profondes, tels que les amphibiens et les petits mammifères qui nichent dans les environs.

- Première année de production : 2013
- Raisins : 100% cépage autochtone Pecorino en pureté en provenance du 'Vignoble Mère' 1987
- Nombre de bouteilles produites : 2.900
- Type de sol : argileux avec orientation nord-ouest et une altitude allant de 180 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Système d'exploitation : en espalier, guyot double
- Rendement par hectare : 7 tonnes
- Soins apportés au cours de la préparation : vendange manuelle avec sélection des grappes, première décade du mois de septembre. Vinification en blanc avec des levures écotypes à une température contrôlée 14/16 °C
- Affinage : maturation en cuves d'acier inoxydable sur lies fines pendant 550 jours et affinage en bouteille pendant au moins 12 mois
- Teneur en alcool : 14% vol.
- Durée de conservation : 15 ans

Disponible en boîtes à vin en bois naturel à 1, 3 et 6 bouteilles

*Remarques de dégustation du vin "Guido Cocci Grifoni" Offida Pecorino D.O.C.G.*

*Robe jaune paille avec des reflets or de grande luminosité et éclat "guarda il calor del sol che si fa vino" (regarde la chaleur du soleil qui devient du vin). Dans le verre il bouge lentement en démontrant du caractère et de la consistance. Au premier nez la dominante olfactive est claire : fruits légèrement mûrs à chair jaune, pêche et nèfles, aussi pomme et notes agrumées de pamplemousse rose, la note florale ressort bien, fleurs jaunes de genêt, minéralité et herbes aromatiques, marjolaine et sauge pour finir. En bouche l'entrée est ferme sans relâches, enveloppant de grande intensité. La fraîcheur du vin qui ressort tout de suite est domptée, seulement en partie par des alcools et des polyalcools, bien que bien présents, il suffit d'attendre quelques secondes et la sapidité du vin se manifeste d'une manière très agréable. La finale est longue avec des senteurs de fruits mûrs et d'agrumes qui en bouche deviennent plus des cirons verts. Acidité et sapidité en belle synergie ne lâchent pas et invitent à la deuxième gorgée. Corps et buvabilité hors du commun.*

*À servir de préférence à 12° / 14°*