



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

RUBINIO

Rosso Piceno D.O.C.



Tenuta Tarà

Les Domaines abritent les vignobles plus jeunes appartenant à notre famille et se trouvent au sein d'un territoire naturel d'une immense valeur, qui traverse les bourgs médiévaux de Ripatransone, Grottammare et Cossignano et qui ensuite descend de nouveau dans la vallée de la rivière Tronto, dans le sud de la région des Marches. Cette partie de territoire comprend de vastes zones boisées pour la conservation des habitats naturels et des paysages à couper le souffle comme les profonds fossés des candides canyons calcaires, qui serpentent sur une étendue de 30 km jusqu'au torrent Fiobbo. Le microclimat typique des "calanques" fait en sorte que leurs habitats soient des lieux idéaux pour la viticulture grâce aux intenses amplitudes thermiques jour/nuit, au naturel abri contre les vents froids de Tramontana offert par les falaises et à la grande disponibilité d'eaux de pluie qui sont collectées au fond de la vallée selon le cycle de vie naturel des eaux. L'écosystème complexe créé par cette géographie unique en son genre abrite un large éventail d'espèces animales et végétales typiques de la région méditerranéenne, ce qui représente, aujourd'hui, un patrimoine authentique de biodiversité autochtone.

- Première année de production : 1981
- Raisins : 75% Sangiovese, 25% Montepulciano
- Nombre de bouteilles produites : 70.000
- Type de sol : argileux avec orientation sud-est / sud-ouest et une altitude allant de 200 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Système d'exploitation : en espalier, avec cordon de Royat
- Rendement par hectare : 12 tonnes
- Soins apportés au cours de la préparation : vendange manuelle à partir de la troisième décennie du mois de septembre. Vinification avec macération et fermentation des peaux des raisins noirs à une température contrôlée ne dépassant pas 28 °C.
- Affinage : en cuves d'acier inoxydable pendant 4 mois et en bouteille pendant au moins 2 mois
- Teneur en alcool : 13% vol.
- Durée de conservation : 4 ans

Remarques de dégustation du vin "Rubinio" Rosso Piceno D.O.C.

Examen visuel : dans le verre le vin se présente d'une belle robe rouge rubis avec des reflets pourpres, limpide et d'une belle vivacité.

Au nez : au premier nez bonne intensité et complexité avec des senteurs florales de fleurs rouges fraîches et fruitées de prunes et de cerises parfaitement mûres avec des notes agrumées d'oranges sanguines.

En bouche : le vin est sec, chaud, frais, avec tanin prononcé et bonne évolution.

La finale est agréable : suffisamment longue, avec tanin souple et senteurs agrumées par voie rétronasale.

À servir de préférence à 18°