



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

TELLUS

Marche Rosso I.G.T.



Tenuta San Basso

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 : 2006
- Raisins : 60% Montepulciano, 40% Merlot et Cabernet Sauvignon
- Nombre de bouteilles produites : 30.000
- Type de sol : argileux avec orientation sud-est / sud-ouest et une altitude allant de 230 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Système d'exploitation : en espalier, avec cordon de Royat
- Rendement par hectare : 10 tonnes
- Soins apportés au cours de la préparation : vendange manuelle à partir de la deuxième décennie du mois de septembre jusqu'à la première décennie du mois d'octobre. Vinification avec macération des peaux des raisins noirs à une température contrôlée ne dépassant pas 28° C.
- Affinage : en cuves d'acier inoxydable pendant 4 mois. Ultime affinage en bouteille pendant au moins 2 mois
- Teneur en alcool : 13% vol.
- Durée de conservation : 4 - 5 ans

Remarques de dégustation du vin "Tellus" Marche Rosso I.G.T.

Examen visuel : belle robe rouge rubis à reflet pourpre vivace, intense et compact, limpide et présentant une bonne consistance. Au nez : senteurs fruitées de fruits rouges légèrement mûrs, cerises et framboises, légèrement herbacé. Dans l'ensemble intense et très frais. En bouche : le vin est sec, chaud, d'une bonne fraîcheur, assez souple, avec tannin prononcé et équilibré.

À servir de préférence à 18°