



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

TELLUS

Verdicchio Marche Bianco 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 : 2010
- Raisins : 100% Verdicchio
- Nombre de bouteilles produites : 15.000
- Sol : argileux - sablonneux avec orientation sud-est et une altitude allant de 180 à 230 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Système d'exploitation : en espalier, guyot double
- Rendement par hectare : 8 tonnes
- Vendange : manuelle avec sélection des grappes, à partir de la dernière décade du mois de septembre. Vinification : en blanc, thermo-régulée à 16°C
- Affinage : en cuves d'acier inoxydable pendant 3 mois et en bouteille pendant au moins 4 mois
- Teneur en alcool : 13% vol.
- Durée de conservation : 5 ans

Remarques de dégustation du vin "Tellus" Verdicchio Marche Bianco

Examen visuel : belle robe jaune paille avec une note vert pâle prononcée, vivace et d'une belle intensité. Au nez : bouquet intense de fleurs blanches fraîches bien prononcé et puis des notes fruitées tropicales d'ananas et de poire Abbé Fétel, notes minérales vers la fin. En bouche : le vin est sec, chaud, souple d'alcool et en bon équilibre gustatif. Bonne aussi l'intensité et la persistance. La finale est suffisamment longue avec des senteurs minérales et avec des notes d'amande.

À servir de préférence à 9°