



# TENUTA COCCI GRIFONI

*Vigne di famiglia dal 1933*

## PASSERINA SPUMANTE BRUT

*Tenuta Tarà*

Le Tenute ospitano i vigneti più giovani di proprietà della nostra famiglia e sono inserite in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Questa porzione di territorio vanta ampie aree boschive per la conservazione dell'habitat naturale e scenari mozzafiato come i profondi fossati dei candidi canyon calcarei, che si snodano per 30 km fino a raggiungere il torrente Fiofio. Il microclima tipico dei "calanchi" rende i loro habitat luoghi ideali per la viticoltura grazie alle intense escursioni giorno/notte, al naturale riparo dai venti freddi di tramontana offerti dalle falesie ed alla grande disponibilità di acque pluvie, che si raccolgono a fondo valle secondo il naturale ciclo di vita delle acque.

Il complesso ecosistema creato da questa geografia, unica nel suo genere, ospita una vasta gamma di animali e specie vegetali tipici della fascia mediterranea, che rappresentano, oggi, un autentico patrimonio di bio-diversità autoctona.

### Passerina Spumante Brut

Di un vivace giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, cristallino. Bollicina fine, intensa, e di buona persistenza.

Buona intensità olfattiva con note floreali di fiori bianchi freschi e fruttato di pesca bianca e pera. Note agrumate, tropicali e balsamiche di eucalipto ed erbe aromatiche come rosmarino e timo.

Ingresso avvolgente. Freschezza e sapidità ne esaltano la tipicità. Intenso, fragrante, con rimandi fruttati e citrini in via retronasale. Freschezza sempre in bella evidenza.

**Prima annata di produzione:** 1991

**Uve:** 100% Passerina

**Bottiglie prodotte:** 20.000

**Tipo di terreno:** argilloso - sabbioso con esposizione e altimetria suddest, dai 200 ai 230 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** a spalliera, doppio guyot

**Resa per ettaro:** 11 tonnellate

**Cure nella preparazione:** vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, termocontrollata a 16°C

**Presatura di spuma:** con il metodo Italiano o Martinotti

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 4 mesi



6°C



0,75l  
470g

