



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

ROSSO PICENO

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 piovane, 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.

Rosso Piceno Denominazione di Origine Controllata

Nel calice si presenta di un bel rosso rubino con riflessi porpora, limpido e di bella vivacità. Buona intensità e complessità olfattiva con evidente nota floreale di fiori rossi freschi, fruttato di prugne e ciliegie perfettamente maturo e note agrumate di arance rosse. L'ingresso in bocca è secco, caldo, fresco, con tannino in bella evidenza e giusta evoluzione. Il finale è piacevole, con tannino morbido e rimandi agrumati in via retronasale.

Prima annata di produzione: 1981

Uve: 50% Sangiovese, 50% Montepulciano

Bottiglie prodotte: 27.000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-est / sud-ovest, dai 200 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 12 tonnellate

Cure nella preparazione: raccolta manuale dalla terza decade di settembre. Vinificazione con macerazione e fermentazione delle bucce delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28° C

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.

