

LE VIGNE STORICHE

Offida DOCG Pecorino
Colle Vecchio

*Se c'è il rospo smeraldino,
l'ambiente è sano. Scelto
perché sentinella della
biodiversità, è simbolo del
nostro ecosistema e della voglia
di tutelarlo in tutti i suoi
aspetti, anche i più marginali.
È nei dettagli che si celano le
cose più importanti.*

*If there is the green toad,
the environment is healthy.
Chosen because it is a sentinel
of biodiversity, it is a symbol
of our ecosystem and of the
desire to protect it in all
its aspects, even the most
marginal ones. It is in the
details that the most important
things lie.*



UVE
GRAPES
Pecorino



BOTTIGLIA BORDOLESE
BORDOLESE BOTTLE
0,75 L



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
10°C



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE FIRST YEAR OF PRODUCTION 1990	UVE GRAPES Pecorino	BOTTIGLIE PRODOTTE NUMBER OF BOTTLES 25.000	RESA PER ETTARO YIELD/HECTARE 8 t
TIPO DI TERRENO Argilloso-sabbioso con esposizione e altimetria nord-ovest dai 180-250 m s.l.m.	SOIL COMPOSITION Clayey-sandy with northwest exposure and elevation from 180-250 m a.s.l.	SISTEMA DI ALLEVAMENTO A spalliera, doppio guyot.	TRAINING SYSTEM Espalier, double guyot.
CURE NELLA PREPARAZIONE Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 15°C.	CARES IN THE PREPARATION Manual harvest and selection of bunches, from the first ten days of September. White vinification, thermo-conditioned at 15°C.	AFFINAMENTO Maturazione in acciaio inox per almeno 6 mesi e affinamento in bottiglia di 3 mesi.	REFINEMENT Maturation in stainless steel for at least 6 months and bottle aging for 3 months.

Una pietra miliare delle nostre colline tornata alla luce grazie allo spirito d'avventura di Guido Cocci Grifoni. Qualcuno si chiede chi abbia assunto il comando. Noi nelle scelte di vinificazione, lui nell'espressione della sua natura. Né l'uno né l'altro. Abbiamo ascoltato e sviscerato le sue intenzioni per anni, rispettando e assecondando la sua natura e le sue inclinazioni perché divenisse ciò che lui voleva essere. Ed oggi è un vino secco, intrepido, dall'acidità impattante, pieno e morbido. Fruttato di pera matura, vira su note floreali di mughetto e ginestra per poi tornare al frutto, stavolta tropicale, come il mango. La freschezza si manifesta con accenti di lemon grass e salvia da gustare per anni.

A milestone of our hills brought back to life thanks to the spirit of adventure of Guido Cocci Grifoni. Someone wonders who took over. Us in the winemaking choices, or Pecorino strongly expressing its own personality. Neither one nor the other. We have listened to it and fully examined its intentions for years, respecting and supporting its nature and inclinations in order to let it become what it wanted to be. Today it is a dry, intrepid wine, with an impacting acidity, full bodied and soft. Ripe pear fruit, with lily of the valley and broom floral notes, it returns to the fruit with tropical fruits, like mango. The freshness has accents of lemon grass and sage. It is a wine to be enjoyed for years.