

LE VIGNE STORICHE

Offida DOCG Pecorino
Guido Cocci Grifoni

Bianca come la tela su cui scrivere un racconto, quello di una famiglia e di una cantina che si intrecciano come lettere nella firma di Guido Cocci Grifoni, posta sulla prima cambiale. È la ricostruzione e il ricordo di un momento della storia della nostra cantina.

White as the canvas on which to write a story, that of a family and a winery that intertwine like letters in the signature of Guido Cocci Grifoni, placed on the first bill of exchange. It is the reconstruction and the memory of a moment in the history of our winery.

| | | | |
|--|---|--|--|
| PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE FIRST YEAR OF PRODUCTION 2013 | UVE GRAPES Pecorino | BOTTIGLIE PRODOTTE NUMBER OF BOTTLES 6.000 | RESA PER ETTARO YIELD/HECTARE 8 t |
| TIPO DI TERRENO Franco argilloso con esposizione nord-ovest e altimetria a 200-250 m s.l.m. | SOIL COMPOSITION Clayey loam with north-west exposure and altitude at 200-250 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 serbatoi di acciaio inox su fecce nobili per almeno 12 mesi e altrettanto affinamento in bottiglia. | REFINEMENT Maturation in stainless steel tanks on noble lees for at least 12 months and the same refining in the bottle. |



UVE GRAPES
Pecorino



BOTTIGLIA STORICA
HISTORICAL BOTTLE
0,75 L



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
12/14°C



Il nostro primo ettaro, quello da cui la storia del Pecorino ha avuto inizio. Il primo genitore del Colle Vecchio è oggi dedicato a Guido Cocci Grifoni e alla bottiglia che porta il suo nome. È la nostra più recente declinazione del Pecorino, un vino realizzato in pochi esemplari numerati, a memoria del chi, del dove e del quando. E non per osannare o glorificare il passato, ma per fotografare un momento dei nostri trascorsi che è divenuto presente e futuro. Usare descrittori oggi, per un vino che avrà una vita più che decennale, pare quasi fuori luogo. Solo qualche nota quindi, per dare un riferimento, una traccia delle sue prime, giovanissime espressioni. Tra i nostri bianchi è sicuramente il più pieno, il più salino, il più presente e il più morbido. Apre su note di mela matura per spostarsi poi su fiori gialli intensi e carnosi. Le erbe aromatiche si fanno avanti con decisione portando a corredo un affascinante profumo di anice stellato.

This wine comes from our first hectare of Pecorino vineyard, the one where the story of this grape variety began. The first 'parent' of Colle Vecchio is today dedicated to Guido Cocci Grifoni and to the bottle that bears his name.

It is our most recent declination of Pecorino, a wine made in few numbered bottles, in memory of who, where and when. And not to praise or glorify the past, but to photograph a moment of our past that has become present and future. Using descriptors today, for a wine that will have a life of over ten years, feels almost out of place. Just a few notes then, to give a reference, a trace of its first, very young expressions.

Among our whites this is certainly the fullest, the most saline, the most present and the softest. Opens on notes of ripe apple and then moves on to intense and fleshy yellow flowers. Aromatic herbs step forward with determination, bringing a fascinating scent of star anise.