

LE VIGNE STORICHE

Offida DOCG Rosso
Il Grifone

Il falco pellegrino è uno dei simboli della biodiversità animale di questa terra.

Preferisce le pareti rocciose e ha trovato casa tra i nostri calanchi alle pendici della vigna Grandi Calanchi. È alla sua eleganza e disprezzo del pericolo che brindiamo.

The peregrine falcon is one of the symbols of the animal biodiversity of this land. It prefers rocky walls and it has found a home among our gullies, on the slopes of our Grandi Calanchi vineyards.

We toast to it is to its elegance and contempt for danger.



UVE
GRAPES
Montepulciano



BOTTIGLIA BORDOLESE
BORDOLESE BOTTLE
0,75 L



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
18/20°C



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE FIRST YEAR OF PRODUCTION 1997	UVE GRAPES Montepulciano	BOTTIGLIE PRODOTTE NUMBER OF BOTTLES 6.000	RESA PER ETTARO YIELD/HECTARE 7 t
TIPO DI TERRENO Argilloso con esposizione e altimetria sud-ovest, dai 230 ai 250 m s.l.m.	SOIL COMPOSITION Clayey with southwest exposure and elevation, from 230 to 250 m a.s.l.	SISTEMA DI ALLEVAMENTO A spalliera, con cordone speronato.	TRAINING SYSTEM Espalier, with spurred cordon.
CURE NELLA PREPARAZIONE Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C con successiva macerazione post fermentativa.	CARES IN THE PREPARATION Manual harvest and selection of bunches, from the second ten days of October. Vinification with maceration of black grapes at a controlled temperature not exceeding 28°C with subsequent post fermentation maceration.	AFFINAMENTO Maturazione in botti di legno di Rovere di Slavoniada 30 hl per 24 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.	REFINEMENT Maturation in 30 hl Slavonian oak barrels for 24 months and further refinement in the bottle for at least 6 months.

Quando la consapevolezza e l'esperienza divengono conoscenza i progressi diventano esponenziali. Passando per la sperimentazione, si raggiungono risultati a volte sorprendenti e meravigliosamente appaganti. È questo il nostro percorso con Il Grifone. Oggi Montepulciano in purezza, ci regala momenti intensi durante i quali immergiamo tra le pieghe della sua essenza.

Morbide e succose note di prugne sciroppate si avvicendano a più scuri rintocchi di tè nero cui seguono profumi di violette. Poi il vino si tinge di verde ricordando sensazioni balsamiche e verdissime foglie di alloro. Teso e di grande struttura, regala un sorso in cui perdersi per ore.

When awareness and experience become knowledge, progress becomes exponential.

By going through experimentation, sometimes it is possible to achieve surprising and satisfying results. This is our journey with Il Grifone. 100% Montepulciano, it gives us intense moments during which we immerse ourselves in the folds of its essence.

Soft and juicy notes of plums in syrup alternate with darker hints of black tea followed by scents of violets. Then the wine hints of green, recalling balsamic sensations and very fresh bay leaves. Upright and of great structure, it gives you a sip in which to get lost for hours.