

Numero  
zero

# Una storia di audacia e bellezza.

*Fare vino.  
Una questione  
di scelte.*

*Sono passate  
90 vendemmie  
dalla prima.*

*Siamo una Cantina con dentro una storia  
di famiglia e di tutela della terra. E siamo anche  
una Cantina che ha creduto nel vino delle Marche  
e nel suo potenziale. Il nostro cuore batte al ritmo  
di Pecorino e Rosso Piceno Superiore.*

*Ma chi siamo?*

*Siamo noi: Marilena, Marta, Camilla  
e Nonna Diana, e questa è Tenuta Cacci Grifoni,  
la nostra Cantina.*

In questo numero troverai notizie, pensieri  
e approfondimenti per conoscerci meglio.



**TENUTA  
COCCI GRIFONI**  
Vigne di famiglia dal 1933

*Per altre storie,  
ti aspettiamo sul nostro sito.*



# NUOVE SCELTE PER UNA FIRMA INCONFONDIBILE

Che il carattere di un vino venga definito in prima battuta dal terroir che forgia le viti è fatto innegabile. Ma che la mano dell'uomo sia decisiva per determinarne lo stile è altrettanto indiscutibile.

Il nuovo staff tecnico, capitanato da *Nicola Biasi* e coordinato da *Camilla Capriotti Coccia Grifoni*, porta avanti in cantina alcune scelte fatte nelle prime decadi del '900.



Cemento e grandi legni quindi per la maturazione di montepulciano e sangiovese. Unica novità rispetto al passato è la fermentazione dei rossi aziendali in acciaio, che garantisce maggiore velocità di manovra e di intervento rispetto alle vasche di cemento. Ed è proprio nella fase che coinvolge l'acciaio il momento in cui l'azienda sterza dalla *super estrazione*, volta all'ottenimento di muscolo e colori nero inchiostrato, alla ricerca di vini rossi, affascinanti, suadenti, profondi e, soprattutto, che raccontino la tradizione. Macerazioni brevissime quindi e svinature in piena fermentazione alcolica per il montepulciano, più

lunghe invece per il sangiovese nelle annate in cui le bucce lo permettono. Un'enologia dedicata e delicata che permetta di estrarre e mantenere il massimo del corredo aromatico intrappolato nelle bucce e niente altro. Profumi e aromi sopra a polpa e volume.

Dall'acciaio il passaggio repentino in cemento garantisce minor ossidazione per ottenere un bouquet di frutti croccanti e fiori freschi. L'affinamento avviene tra un mix di cemento e legno grande. Ogni annata è a sé e la sensibilità umana permetterà ai nuovi vini di affinare nel contenitore più adatto all'annata. Non ci sono percentuali precise. Decide il vino.

La vigna di provenienza ha già stabilito il percorso dei suoi frutti e cosa diventerà chi.

Altra grande e importante novità è il focus sul sangiovese, capace di grandi espressioni nel Piceno e compagno indissolubile del montepulciano nel Rosso Piceno.

*Marilena Coccia Grifoni* ha già impiantato due nuovi ettari di sangiovese a febbraio 2023 e altri due sono stati messi a dimora a marzo 2024. Entrambi gli impianti contano 5000 ceppi per ettaro e rappresentano una presa di posizione molto decisa.

Le chiediamo se è preoccupata per queste due nuove vigne. Ci risponde: «Se parliamo di andamento climatico sì, ma sono così convinta della scelta del sangiovese che sono pronta ad affrontare qualunque difficoltà si dovesse presentare».

*La storia di audacia e bellezza continua.*

Passerina  
Spumante Brut  
Tarà



Marche IGT  
Passerina  
San Basso



Falerio DOC  
Pecorino  
Tarà



Marche IGT  
Rosato  
Tarà



Rosso Piceno  
DOC  
Tarà



Rosso Piceno DOC  
Superiore  
San Basso



Passerina 100%

8°C

Maturazione in autoclave  
sulle fecce fini per 5 mesi.

Passerina 100%

10°C

Maturazione in acciaio, sulle  
fecce fini per 3 mesi.

Pecorino 85%  
Trebiano 15%

10°C

Maturazione in acciaio, sulle  
fecce fini per almeno 3 mesi.

Merlot 100%

10°C

Maturazione in acciaio, sulle  
fecce fini per almeno 3 mesi.

Montepulciano 50%  
Sangiovese 50%

16°C

Maturazione in cemento  
e botti da 50 hl per 4 mesi.

Montepulciano 50%  
Sangiovese 50%

18°C

Maturazione in cemento e botti  
da 50 hl per 18 mesi.

## MARILENA

*Cocci Grifoni*

*Amministratrice*

Le nostre scelte odiere sono dettate dall'intenzione fermissima di portare in bottiglia l'espressione più sincera del Rosso Piceno DOC e del Rosso Piceno DOC Superiore. *Sinuosi e gentili, profondi ed eleganti.*



## CAMILLA

*Capriotti Cocci Grifoni*

*Responsabile di laboratorio e cantina*

Ho vissuto l'azienda da quando sono piccola e l'ho sempre sentita come *casa*. Vedovo nonno destreggiarsi tra vigna e cantina e mi ha sempre affascinata vederlo all'opera. Oggi la mia volontà è quella di portare avanti il lavoro fatto fin qui, di farlo con innovazione e costante curiosità e vorrei poter creare dei prodotti che possano parlare del nostro territorio, del nostro lavoro e della grande dedizione che c'è dietro ad ognuno di essi.

## MARTA

*Capriotti Cocci Grifoni*

*Responsabile marketing e comunicazione dell'azienda*

Ho riflettuto sulla parola felicità. E tornando alla radici – sempre da qui si parte – in latino si traduce *felix*. E sai come si dice quando un albero è fecondo? *Felix arbor*. Un albero felice è un albero fecondo. Noi siamo felici quando riusciamo a generare grazie a quello che siamo e che facciamo. Questo è il mio obiettivo. I cambiamenti e le scelte aiutano ad essere più generativi, ma anche lo stare fermi ci può rendere *felix*. Un circuito di buone pratiche, azioni, principi che rendano noi e la vigna *felix*.



## NICOLA

*Biasi*

*Consulente enologo*

Recuperare la stilistica e la genuinità dei vini di una volta con un approccio enologico e viticolo più legato ai dettagli. *Vini più fini e più eleganti che esaltino il territorio*. L'obiettivo chiaro, e ben fisso nella mente di tutti noi in azienda, è questo.

Ripenso ad alcuni vini di qualche decennio fa, alla quotidianità del calice, allora semplicemente bicchiere, e alla facilità della beva. Il concetto dei nuovi vini aziendali deve essere questo: carattere deciso legato al sorso giovane e snello.

# CHI C'HA VIGNA C'HA TIGNA

Marche IGT Passito  
Passerina  
**San Basso**



Passerina 100%

12°C

Maturazione in barrique per 18 mesi.

Offida DOCG  
Passerina  
**Notturna**



Passerina 100%

12°C

Maturazione in acciaio, sulle fecce fini per 6 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG  
Pecorino  
**Colle Vecchio**



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio, sulle fecce fini per almeno 7 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG  
Pecorino  
**Guido Cocci Grifoni**



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio, sulle fecce totali per 3 mesi e sulle fecce fini per almeno 7 mesi.

Rosso Piceno DOC  
Superiore  
**Vigna Messieri**



Montepulciano 60%  
Sangiovese 40%

18°C

Maturazione in botti di rovere da 50 hl per 18 mesi.

Offida DOCG  
Rosso  
**Il Grifone**



Montepulciano 100%

18°C

Maturazione in botti di rovere da 30 hl per 18 mesi.





# NOVANTA VENDEMMIE



*Sono passate 90 vendemmie dalla prima*

Una meta raggiunta un passo alla volta che ci ha stimolato a migliorarci con costanza, ad aprirci al cambiamento e all'accoglienza di prospettive e visioni. Queste 90 vendemmie rappresentano per noi un traguardo plurale al quale siamo arrivate con l'aiuto di tutte le persone che gravitano attorno alla nostra azienda e fronteggiando le sfide enormi che Madre Natura ci mette davanti.

Ci siamo anche arrivate facendo di testa nostra, a volte sbagliando, altre con la consapevolezza che la scelta fatta è stata giusta. E sempre con l'obiettivo di

fare un prodotto buono per noi e per il nostro pianeta. Ci sentiamo responsabili di quello che offriamo ai nostri clienti e del modo in cui lo facciamo. E quindi grazie anche a te che, scegliendoci, immaginiamo ti riconosca nella nostra filosofia e nel nostro modo di avere cura di tutta la bellezza che ci circonda.

**ALLEVIAMO VIGNE  
DAL 1933**

## PAROLE NASCOSTE

Trova e cerchia le parole protagoniste della nostra storia

T	J	A	X	O	D	E	N	C	S	F	Z	T
Z	N	U	M	X	M	G	H	A	C	A	R	Y
D	Y	R	F	Y	M	E	Z	U	A	M	M	M
Z	S	O	N	B	F	Z	P	O	L	I	P	E
N	B	X	T	V	E	O	I	H	I	G	M	R
G	B	R	S	L	D	T	A	T	C	L	Z	A
M	P	K	L	C	M	K	I	W	E	I	Y	V
C	Y	E	A	A	I	G	W	G	Q	A	W	I
R	B	S	R	Q	E	S	Z	K	N	P	Z	G
V	T	C	P	F	T	P	X	I	L	A	X	L
Z	H	Y	M	Z	I	T	W	K	C	L	V	I
E	N	H	P	H	X	A	U	D	A	C	I	A
I	D	E	A	R	R	E	T	Q	N	R	Y	T

AUDACIA  
BELLEZZA  
~~CALICE~~

FAMIGLIA  
MARCHE  
MERAVIGLIA

PODCAST  
TERRA  
TIGNA



## ESISTE IL VINO PREFERITO?

Forse no. Dipende dal nostro umore, dalla situazione, dal momento della giornata. Ma c'è sempre un vino vicino al nostro cuore più degli altri. Oggi Marilena, Marta e Camilla rispondono così.

*Marilena*

L'esperienza vissuta con il Pecorino Colle Vecchio è stata entusiasmante. Gli anni dal ritrovamento alla prima bottiglia sono stati straordinari. Allo stesso tempo la nostra storia comincia con il vino rosso e con il vigneto Messieri. Scelgo il *Colle Vecchio - Offida DOCG Pecorino* perché è il vino che, più degli altri, mi ricorda papà.

*Marta*

Indizio: abbiamo quasi la stessa età. Ti do un altro indizio, sono del '93. Ad occhi chiusi, ma con l'olfatto attivo, direi senza indugio *Colle Vecchio - Offida DOCG Pecorino*. Annata del cuore? 2011. Confetto, mughetto, gelsomino. Se non è paradiso questo, dimmi tu cos'è.

*Camilla*

Direi che il mio vino preferito è *Notturna - Offida DOCG Passerina*. È nata tra ricordi, racconti e ricerca. Un vino che non produceva e che noi abbiamo reinterpretato in modo innovativo e nel rispetto della linea sensoriale che a lui piaceva tanto.

# CUSTODI DELLA TERRA

*di Laura Donadoni*

*Saremo riuscite, solo con la voce, a rendere visibile  
l'enorme patrimonio che custodiamo?*

Per scoprirlo, non resta che ascoltare il **podcast realizzato con Laura Donadoni**, ambasciatrice internazionale del vino, e disponibile gratuitamente su Spotify.

