

Numero  
uno

# Una storia di audacia e bellezza.

*Fare vino  
con gentilezza*

*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*

Sansiona il qr code  
e leggi gli altri numeri.



In tanti anni di attività abbiamo maturato una sola certezza: *lavorare sotto la volta celeste ci fa sentire sia parte del "sistema pianeta" che pulviscolo.*

Il sentimento di appartenenza è una cosa molto seria. È ciò che ci inserisce in un nucleo sociale, nella collettività. Ci rende coscienti di noi stessi, fa maturare e crescere la consapevolezza di noi stessi e ci fa sentire parte di qualcosa di più grande.

Allo stesso tempo, guardando le stelle tutti i giorni, ci sentiamo minuscoli. In effetti lo siamo ed è con questa consapevolezza, di cui noi gioiamo e non percorriamo il sentiero della sopraffazione, che ci rivolgiamo alla Natura e agli altri.

Il nostro non è un mestiere adatto a chi ha manie di controllo. È per gli autorevoli e non per gli autoritari. È per chi ha pazienza e per chi vive con progetti precisi e chiarissimi. Soprattutto è per persone gentili che, come disse qualcuno, sono spesso anche le più intelligenti.

Con tanta gentilezza cresciamo in squadra le vigne, raccogliamo le uve e le trasformiamo in vino che poi confezioniamo nelle bottiglie che portiamo sulle vostre tavole.

*Tutti insieme, con tanta gentilezza.*



**“LA PERSONA,  
PIÙ GENTILE È  
SPESSO LA PIÙ  
INTELLIGENTE”**

*Governatore JB Pritzker*

# FARE VINO CON GENTILEZZA

ALLEVIAMO  
VIGNE  
DAL 1933



Passerina 100%

8°C



Passerina 100%

10°C



Pecorino 85%  
Trebbianino toscano 15%

10°C



Merlot 100%

10°C



Montepulciano 50%  
Sangiovese 50%

16°C



Montepulciano 50%  
Sangiovese 50%

18°C



Presa di spuma in autoclave  
per 5 mesi.



8°C



Maturazione in acciaio  
inox per 4 mesi.



Maturazione in acciaio  
per almeno 4 mesi.

Maturazione in acciaio  
per 3 mesi.

Montepulciano in botti da  
50 hl per 4 mesi, Sangiovese  
in cemento per 4 mesi.

Montepulciano: 50% in cemento  
e 50% in botti da 50 hl per 12 mesi.  
Sangiovese: 50% in cemento  
e 50% in botti da 50 hl per 12 mesi.

Il nostro percorso sostenibile

# SCIENTIFICAMENTE GENTILI

*Trattare l'ambiente con gentilezza, considerando l'aspetto viticolo, si è tradotto in prima battuta nella conversione ad agricoltura biologica certificata.*

La nostra volontà di produrre vini di altissima qualità rispettando l'ambiente, la salute dei vigneti, degli animali e dell'uomo, ci vede oggi optare per scelte tecniche dettate da una visione globale che interessa tutti i nostri interventi, compresi quelli meccanici, adottando pratiche agronomiche eseguite con l'ottica di migliorare anche la sostenibilità viticola.

Partiamo dalla gestione del terreno limitando lavorazioni profonde in modo da preservare lo strato fertile ed evitare l'ossidazione della sostanza organica con conseguente emissione di CO<sup>2</sup>.

Scegliamo poi la tecnica dell'inerbimento per sostenere il suolo perché conservi fertilità e perché mantenga l'equilibrio vege-to-produttivo delle viti. Utilizzando una copertura erbacea, oltre a migliorare la fertilità del suolo, favoriamo la vitalità microbica, conteniamo l'erosione, favoriamo la strutturazione delle particelle di terreno e facciamo in modo che l'inerbimento funga da schermo protettivo del suolo contro l'innalzamento delle temperature ambientali.

Come difesa fitosanitaria utilizziamo antagonisti presenti in natura, prodotti a base di composti naturali e conciammo solo con composti di origine organica.



dell'imbottigliamento non prevede l'utilizzo del freddo e anche questo aspetto consente di risparmiare notevole energia e ridurre le emissioni.

Questi sono solo alcuni dei passi gentili che stiamo compiendo. Quelli che riteniamo essere più intelligenti e più civili.

La strada è ancora lunga, ma il nostro senso di appartenenza a questo territorio, che custodiamo e proteggiamo, non ci fa sentire alcuna fatica.



*In cantina, in parte già alimentata con pannelli solari, l'attenzione è sulla sostenibilità energetica. Stiamo infatti sperimentando protocolli di vinificazione che non prevedono il controllo della temperatura di fermentazione.*

Stiamo ottenendo vini di alto profilo organolettico con un risparmio energetico significativo e minore emissione di CO<sup>2</sup>. La stabilizzazione del vino prima

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 inox sulle fecce nobili per 6 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG  
Pecorino  
Colle Vecchio



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 8 mesi con bâtonnage settimanali.

Offida DOCG  
Pecorino  
Guido Cocco Grifoni



Pecorino 100%

12°C

Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili, per 3 mesi sulle fecce totali e 9 mesi sulle fecce fini.

Rosso Piceno DOC  
Superiore  
Vigna Messieri



Montepulciano 60%  
Sangiovese 40%

18°C

Montepulciano: in botti da 50 hl per 18 mesi. Sangiovese: in botti 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.



# NE PARLIAMO CON



## MATTIA

*Il matematico istintivo*

"La gentilezza nel mio ruolo non è solo cortesia e disponibilità, è soprattutto affidabilità. È saper dare risposte precise in tempo reale, è comprendere le problematiche e risolverle nel minor tempo possibile e con il massimo risultato.

Tutti i nostri clienti e tutti i nostri agenti sanno che possono fare affidamento su di me per ottimizzare le loro giornate e la mia gentilezza rende spesso fattibili cose oggettivamente complicate."



## GIOVANNA

*La vitale esuberante*

"Per me ogni giorno di lavoro alla Tenuta Coccia Grifoni è come se fosse il primo e il primo è stato in cantina 46 anni fa... 46 vendemmie fa. La gentilezza è importante e impattante perché nutre sia l'animo di chi compie il gesto gentile che l'animo di chi lo riceve. Rende la vita più bella e di sicuro il vino più buono.

Nel mio caso è anche l'esplosione di energia positiva con cui affronto ogni giornata, insieme al rispetto che provo per tutti i nostri clienti".

# LA GENTILEZZA RENDE IL VINO PIÙ BUONO

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

**PAROLE NASCOSTE**  
Trova e cerchia le parole protagoniste della nostra storia

**GENTILEZZA**  
**INTELLIGENZA**  
**NATURA**  
**PAZIENZA**  
**RISPETTO**  
**SOSTENIBILE**  
**STELLE**  
**VIGNA**  
**~~VINI~~**

# 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.

