

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 Cocci Grifoni,
la nostra Cantina.*



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

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

*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



ALLEVIAMO
VIGNE
DAL 1933

FARE VINO CON GENTILEZZA

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%	Passerina 100%	Pecorino 85% Trebbianco toscano 15%	Merlot 100%	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	Montepulciano 50% Sangiovese 50%
8°C	10°C	10°C	10°C	16°C	18°C
Presa di spuma in autoclave per 5 mesi.	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 interessi 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 CO².

Scegliamo poi la tecnica dell'inerbimento per sostenere il suolo perché conservi fertilità e perché mantenga l'equilibrio vegeto-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 concimiamo solo con composti di origine organica.



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 CO². La stabilizzazione del vino prima

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.



Marche IGT Passito Passerina San Basso	Offida DOCG Passerina Notturna	Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio	Offida DOCG Pecorino Guido Cocci Grifoni	Rosso Piceno DOC Superiore Vigna Messieri	Offida DOCG Rosso Il Grifone
					
Passerina 100%	Passerina 100%	Pecorino 100%	Pecorino 100%	Montepulciano 60% Sangiovese 40%	Montepulciano 100%
12°C	12°C	12°C	12°C	18°C	18°C
Maturazione in barrique per 18 mesi.	Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 6 mesi con bâtonnage settimanali.	Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili per 8 mesi con bâtonnage settimanali.	Maturazione in acciaio inox sulle fecce nobili, per 3 mesi sulle fecce totali e 9 mesi sulle fecce fini.	Montepulciano: in botti da 50 hl per 18 mesi. Sangiovese: in botti da 50 hl per 18 mesi.	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 Cocci 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	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	I	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**.

