



*Fruttato di fragoline di bosco e lamponi,
florale di petali bianchi.
Il sorso teso e salino è arrotondato
da piacevole morbidezza.
Strepitoso con la pizza, si consiglia
anche in abbinamento ad affettati,
spaghetti alla carbonara, maccheroncini
di Campofilone al tartufo, trippa, pollo
arrosto o con funghi Shiitake e bambù,
polpette di quinoa ed edamame.*

LE RONDINI
Marche IGT Rosato

ROSATO



UVE
100% Merlot

REGIME DI CONDUZIONE AGRICOLA
Biologico

BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

TIPO DI TERRENO
Argilloso-sabbioso con esposizione e altimetria
sud sud-ovest dai 230 ai 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

RESA PER ETTARO
80 quintali per ettaro

CURE NELLA PREPARAZIONE
Vendemmia manuale, dalla seconda decade
di settembre. Vinificazione in bianco a 16°C.

MATURAZIONE
In serbatoi inox per 4 mesi

AFFINAMENTO
In bottiglia per almeno 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C

SHELF LIFE 2 anni	PESO COLLO COMPLETO 7,11 kg
CODICE EAN 8010109851221	DIMENSIONE CARTONE 22,8×31×15 cm (b×h×p)
PESO BOTTIGLIA VUOTA 380 g	BOTTIGLIE PER CARTONE 6
PESO CARTONE VUOTO 270 g	PALLET PER STRATO 25 cartoni per strato
PESO BOTTIGLIA COMPLETA 1,14 kg	PALLETTIZZAZIONE MASSIMA 5 file da 25 cartoni

**TENUTA
COCCI GRIFONI**

www.tenutacoccigrifoni.it



COME FACCIAMO IL VINO?

Con l'annata 2024 tutti i nostri vini sono *biologici e vegani* e soprattutto frutto di un progetto vitivinicolo impostato sulla ricerca della più scrupolosa qualità.

L'attenzione quotidiana in campo e un'*enologia meno invasiva* in cantina ci permettono di ottenere prodotti più rispettosi delle uve sane che vendemmiamo.

Con il metodo del bâtonnage e la gestione delle temperature, riusciamo a ottenere la stabilità dei vini in maniera naturale e allo stesso tempo conferirgli una forte identità.

Il 2024 rappresenta un'altra milestone della nostra storia aziendale,
un cambiamento di approccio alla viticoltura e all'enologia.

**TENUTA
COCCI GRIFONI**

www.tenutacoccigrifoni.it