



Il ginestrino è una delle piante tipiche della macchia mediterranea. Ne ammiriamo la tenacia e la resistenza, insieme alla capacità di adattarsi ai diversi climi e terreni, pur rimanendo sempre sé stessa. Un po' come la nostra Passerina.

LE TENUTE

Marche IGT Passerina

PASSERINA SAN BASSO



UVE

100% Passerina

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2008

REGIME DI CONDUZIONE AGRICOLA

Biologico

BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

TIPO DI TERRENO

Medio impasto con buona percentuale di sabbia

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA

Sud-est, dai 230 ai 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gyout monolaterale

RESA PER ETTARO

90 quintali per ettaro

CURE NELLA PREPARAZIONE

Vendemmia manuale, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, termocondizionata a 15°C.

MATURAZIONE

In acciaio inox per 4 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

Conosciuta per la sua generosità nel produrre frutti, la Passerina ha sempre dissetato un gran numero di persone. Oggi conosciamo le sue esigenze e sappiamo farle esprimere il suo potenziale effettivo. Essa è infatti capace di raccontare un bouquet floreale di rara freschezza. Noi la proponiamo nella sua versione ferma, dalle uve della Tenuta San Basso, carica di fiori di maggio e arrotondata da frutti maturi. L'apertura è agrumata di cedro, ma non tardano a manifestarsi fiori di tiglio e di biancospino. E poi frutti maturi, la prugna gialla, il lithci e la mela verde. Questo ultimo sentore si ripete vendemmia dopo vendemmia donando un tratto riconoscibile alla nostra Passerina, evidentemente definita dai nostri terreni. Il sorso si gonfia di prugna gialla croccante, donando pienezza al carattere freschissimo di questo vino.

**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