



*Bianca come la tela su cui scrivere un racconto, quello di una famiglia e di una cantina che si intrecciano come lettere nella firma di Guido Cocci Grifoni, posta sulla prima cambiale. È la ricostruzione e il ricordo di un momento della storia della nostra cantina.*

#### DENOMINAZIONE

Offida DOCG Pecorino

## GUIDO COCCI GRIFONI



#### UVE

100% Pecorino

#### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2013

#### REGIME DI CONDUZIONE AGRICOLA

Ultimo anno conversione BIO

#### BOTTIGLIE PRODOTTE

1.500

#### TIPO DI TERRENO

Argilloso

#### ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA

Nord dai 180-250 m s.l.m.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale

#### RESA PER ETTARO

45 quintali per ettaro

#### CURE NELLA PREPARAZIONE

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

#### MATURAZIONE

In acciaio inox sulle fecce nobili, per almeno 3 mesi sulle fecce totali e 9 mesi sulle fecce fini.

#### AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 6 mesi

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

Il nostro primo ettaro, quello da cui la storia del Pecorino ha avuto inizio è dedicato a Guido Cocci Grifoni. È la nostra più recente declinazione del Pecorino e realizzato in poche numerate bottiglie. Usare descrittori per un vino che avrà una vita più che decennale, pare fuori luogo. Quindi solo qualche nota. Tra i nostri bianchi è il più pieno, salino, presente e morbido. Apre su note di mela matura e melograno maturi per poi spostarsi su fiori gialli intensi e carnosi. Le erbe aromatiche si fanno avanti decise insieme a un affascinante profumo di anice stellato.

**TENUTA  
COCCI GRIFONI**

[www.tenutacoccigrifoni.it](http://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](http://www.tenutacoccigrifoni.it)