



La borragine. Una pianta che sorprende per le sfumature di colore, di usi, di proprietà. Una pianta che è ricchezza e semplicità insieme come il nostro Rosso Piceno DOC Superiore.

LE TENUTE

Rosso Piceno DOC Superiore

ROSSO PICENO SUPERIORE SAN BASSO



UVE

50% Montepulciano, 50% Sangiovese

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1969

REGIME DI CONDUZIONE AGRICOLA

Ultimo anno in conversione BIO

BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000

TIPO DI TERRENO

Argilloso

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA

Le uve di Montepulciano sono esposte a sud,

Le uve Sangiovese sono esposte a ovest.

Entrambe coltivate ad altitudini dai 230 a 250 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA PER ETTARO

Montepulciano 75 quintali per ettaro

Sangiovese 75 quintali per ettaro

CURE NELLA PREPARAZIONE

Raccolta manuale, macerazioni brevi.

MATURAZIONE

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.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

Da un areale decisamente circoscritto, nasce il Rosso Piceno Superiore. Sono gli anni in cui, ogni volta che torniamo a casa dopo aver viaggiato, conosciuto e studiato altre realtà, cominciamo a guardarci intorno con gli occhi di chi finalmente ricomincia a vedere. Forse serviva un po' di nostalgia di casa, forse avevamo bisogno di non sentire il senso di protezione dei luoghi di cui conosciamo ogni minimo dettaglio. E torniamo, come fanciulli, ad osservare le nostre colline con occhi esploratori, sorprendendoci della bellezza di paesaggi a cui il tempo ci aveva abituati. Prugne nere mature, amarene, more di rovo, violette e fresche note di rosmarino in un vino che, nel raccontare fedelmente il territorio, ne vuole mostrare il lato più affascinante, coinvolgente e appassionante.

**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