



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

PECORINO

Tenuta Tarà

Le Tenute ospitano i vigneti più giovani di proprietà della nostra famiglia e sono inserite in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Questa porzione di territorio vanta ampie aree boschive per la conservazione dell'habitat naturale e scenari mozzafiato come i profondi fossati dei candidi canyon calcarei, che si snodano per 30 km fino a raggiungere il torrente Fiofio. Il microclima tipico dei "calanchi" rende i loro habitat luoghi ideali per la viticoltura grazie alle intense escursioni giorno/notte, al naturale riparo dai venti freddi di tramontana offerti dalle falesie ed alla grande disponibilità di acque pluvie, che si raccolgono a fondo valle secondo il naturale ciclo di vita delle acque.

Il complesso ecosistema creato da questa geografia, unica nel suo genere, ospita una vasta gamma di animali e specie vegetali tipici della fascia mediterranea, che rappresentano, oggi, un autentico patrimonio di bio-diversità autoctona.

Falerio denominazione di origine controllata Pecorino

Bel giallo paglierino con riflesso verdolino di bella consistenza e luminosità. Avvolgente intensità olfattiva con spiccate note agrumate di buccia di pompelmo, di arancia e vegetale. A seguire un'evidente complessità fruttata di melone a pasta bianca e mele golden, note di erbe aromatiche, fiori bianchi e buona mineralità. L'ingresso in bocca è piacevole e persistente, sapido, fresco, secco e buona morbidezza. Finale lungo di pomacee e nota minerale. Di una piacevole freschezza che invita al secondo sorso.

Prima annata di produzione: 1975

Uve: 85% Pecorino, 15% Trebbiano Toscano

Bottiglie prodotte: 36.000

Tipo di terreno: argilloso - sabbioso con esposizione e altimetria sudovest a 200-250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot

Resa per ettaro: 11 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termocondizionata a 16°C

Affinamento: in acciaio inox per almeno 3 mesi e successivo imbottigliamento



8°C 0,75l 470g

