



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

IL GRIFONE

Offida D.O.C.G. Rosso

La Vigna Grandi Calanchi produce uve di Montepulciano, che ci restituiscono la nostra D.O.C.G. Offida Rosso. Localizzata alla convergenza dei calanchi nel torrente Fiobbo, è inserita in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottamare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche. Contornata da imponenti falesie alte fino a 100 metri che creano uno scenario mozzafiato, la vigna ha esposizione sud-est con terreno di arenaria di medio impasto, tendente al sabbioso, adatto a vini rossi strutturati ed eleganti, di sapori sapidi e minerali con aromi primari e secondari molto spiccati. È abitata da specie legate alla presenza di pareti rocciose come gufi e falconi, rapaci a rischio di estinzione. Nelle cavità naturali nidificano colonie di pipistrelli mentre lungo il corso del fossato non è raro trovare rari uccelli acquatici, come il Martin Pescatore.

Esame visivo: vino rosso rubino, intenso e impenetrabile, con riflessi granati e vivaci in evoluzione. Archetti fitti e regolari di bella consistenza. Al naso è intenso con note di frutta rossa come ciliegia sotto spirito, lampone, more mature. Sono evidenti spezie dolci di liquirizia, vaniglia con note di cacao tostato. Sul finire note balsamiche dolci. In bocca è caldo, di buona intensità con note sapide e tannino in giusta evoluzione.

Prima annata di produzione: 1997

Uve: Montepulciano 100%.

Bottiglie prodotte: 6000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria: sud-ovest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato.

Resa per ettaro: 7 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C.

Affinamento: in botti di legno di Rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi e proseguimento della maturazione in tonneau per 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.



18-20°C 0,75l

