



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

PASSERINA

Tenuta San Basso

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.

Marche Indicazione Geografica Tipica Passerina

Luminoso giallo paglierino con riflessi verdolini e di bella intensità e consistenza. Buona intensità e piacevole bouquet floreale di fiori gialli e aromaticità tipica del vitigno.

Avvolgente e complesso con note agrumate di lime e mandarino e frutta gialla di pesche mature e pere.

L'ingresso in bocca è deciso, con freschezza in bella evidenza e pseudo calore a creare un buon equilibrio gustativo. Piacevole finale lungo e sapido con rimandi fruttati di frutti gialli freschi e agrumati.

Prima annata di produzione: 2008

Uve: 100% Passerina

Bottiglie prodotte: 35.000

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

Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot

Resa per ettaro: 11 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 16°C

Affinamento: in acciaio inox per 3 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi

