



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

ROSSO PICENO SUPERIORE

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 piovane, 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.

Rosso Piceno denominazione di origine controllata Superiore

Bel colore rosso rubino con riflesso granato di buona luminosità e consistenza. Grande intensità olfattiva con dominante di frutta rossa matura di confetture di fragoline di bosco, ciliegie e prugne. Note balsamiche e speziate di chiodo di garofano, vaniglia, cuoio, radice di liquirizia. Ingresso deciso in bocca, strutturato, caldo, morbido con un bel tannino in evidenza. Elegante ed evoluto, fine, sapido e armonico. Il finale è lungo e piacevole sia al gusto, che in via retronasale con rimandi di liquirizia

Prima annata di produzione: 1969

Uve: 55% Montepulciano, 45% Sangiovese

Bottiglie prodotte: 54.000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-ovest, dai 250 ai 300 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 9/10 tonnellate

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

Affinamento: 50% del blend in acciaio inox e maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 40/50 hl per 12 mesi e il restante 50% in cemento. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.



17°C



0,75l
470g

