



# TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

## SAN BASSO

*Rosso Piceno Superiore D.O.C.*



### *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 Fiobbo. 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.

- Prima annata di produzione: 1969
- Uve: 55% Montepulciano, 45% Sangiovese
- Bottiglie prodotte: 130.000
- 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 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: maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 40/50 hl per 16/18 mesi Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.
- Shelf Life: 8 -10 anni

Anche in versione Jéroboam (3 litri)

*Esame visivo: il vino si presenta di un bel colore granato con riflessi aranciati limpido e impenetrabile di bella vivacità.*

*Al naso si presenta intenso con dominante olfattiva di fruttato maturo. Complesso di fiori rossi appena appassiti e marasche sotto spirito, fragoline di bosco e spezie dolci di liquirizia, note di erbe aromatiche balsamiche e amaricanti di rabarbaro. In bocca: molto buono l'ingresso, vino strutturato, caldo, fresco e sapido con tannino in evidenza, evoluto ed equilibrato.*

*Il finale è lungo e piacevole sia al gusto, che in via retronasale con rimandi di liquirizia e marasche. Al finale il vino mostra agrumato d'arancia amara e cenni di chiodo di garofano.*

*Da servire preferibilmente a 19°*