



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

PASSITO

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.

Terre di Offida Passerina Passito **Denominazione di Origine Controllata**

Esame visivo: colore ambrato leggero con toni dorati antichi; al naso albicocca, pesca, e spezie; in bocca dolce senza eccessi, mandorlato, elegante e molto corposo, lungo e persistente.

Prima annata di produzione: 2013

Uve: 100% Passerina.

Bottiglie prodotte: 2000

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

Resa per ettaro: 4 tonnellate.

Cure nella preparazione: appassimento in pianta con taglio del tralco. Vinificazione in bianco delle uve gialle Passerina nel mese di dicembre.

Affinamento: 12 mesi nel legno e poi in acciaio.



10-12°C 0,75l
470g

