



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

ROSATO

Tenuta Tarà

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 Rosato

Esame visivo: petalo di rosa, brillante e luminoso; al naso floreale con sentori di albicocca matura e pera; in bocca morbido, elegante, vinoso senza eccessi, piacevolmente sul filo acidico, di buona persistenza.

Prima annata di produzione: 2018

Uve: 100% Sangiovese.

Bottiglie prodotte: 6000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-est / sud-ovest, dai 200 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato.

Resa per ettaro: 12 tonnellate.

Cure nella preparazione: raccolta manuale dalla terza decade di settembre. Vinificazione in bianco delle uve nere Sangiovese con rosatura in affinamento.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

