



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

VIGNA MESSIERI

Rosso Piceno Superiore D.O.C.



Vigna Storica Messieri

La Vigna Messieri si trova nelle immediate vicinanze della nostra cantina e della Dimora di Campagna 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. Esposta a sud-ovest, è dedicata al Montepulciano ed al Sangiovese con i quali produciamo la nostra D.O.C. Rosso Piceno Superiore. Grazie alla naturale convergenza dei vigneti contornati da bellissimi boschi verso il fossato calanchivo, la vigna offre uno scorcio paesaggistico notevole, illuminato dai tramonti. Il terreno di medio impasto, tendente ad argilloso, restituisce uve dalle bucce spesse e di colore intenso, adatte a vini rossi strutturati e longevi. È abitata dai tipici animali della macchia mediterranea, come lepri, volpi ed istrici ed è spesso attraversata da caprioli e cinghiali, che seguono il corridoio naturale delle acque a fondo valle. L'habitat del vicino bosco è favorevole alla ripopolazione di insetti utili alle vigne come le api impollinatrici, le coccinelle divoratrici di afidi dannosi e gli acari guardiani delle uve

- Prima annata di produzione: 1987
- Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
- Bottiglie prodotte: 23.000
- Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria: sud-ovest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato
- Resa per ettaro: 8 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia con raccolta manuale e selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre e 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 50 hl per 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
- Shelf Life: 12-15 anni

Note di degustazione del vino "Vigna Messieri" Rosso Piceno Superiore D.O.C. 2010
Bel rosso rubino con riflesso granato vivace e impenetrabile, molto consistente. Al naso vino molto intenso con fruttato maturo subito in evidenza. Al secondo naso bella complessità con in evidenza frutta rossa in confettura di fragoline, ciliegie e prugne, fiori rossi ancora freschi e frutta secca di carrube e nota balsamica. Spezie dolci di liquirizia, pepe nero e chiodo di garofano appena accennato. In bocca l'ingresso è deciso e potente, secco, caldo, fresco-sapido, morbido e con tannino in evidenza ed evoluto, il tutto in grande equilibrio. Il finale è molto lungo e piacevole con rimandi balsamici di eucalipto e confettura.

Da servire preferibilmente a 19°.