



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

TARA'

Pecorino D.O.C.



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 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: 1974
- Uve: 85% Pecorino, 15% varietali storici d'azienda
- Bottiglie prodotte: 120.000
- Tipo di terreno: argilloso – sabbioso con esposizione e altimetria sud-ovest a 200-250 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot
- Resa per ettaro: 11 tonnellate
- Cure nella preparazione: vendemmia manuale, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termocondizionata a 16°C
- Affinamento: in acciaio inox per almeno 3 mesi e successivo imbottigliamento
- Shelf Life: 3 anni

Esame visivo: bel colore giallo paglierino con riflesso verdolino di bella intensità e vivacità grazie anche ad un leggero residuo di anidride carbonica che sfuma subito. Buona anche la consistenza. Al naso: il vino presenta una buona intensità olfattiva con note agrumate di buccia di pompelmo. Al secondo naso ci sono note di erbe aromatiche e fiori bianchi, frutta bianca di mele golden e susine. Note minerali con piacevoli rimandi ai sentori della mandorla. In bocca: l'ingresso è piacevole, intenso e persistente con in bella evidenza la nota pseudocalorica, supportata da note sapide e fresche. Il finale è sufficientemente lungo con rimandi di pomacee e nota minerale.

Da servire preferibilmente a 8°