



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

COLLE VECCHIO

Offida D.O.C.G. Pecorino

La vigna Colle Vecchio è il cuore delle Tenute dove coltivate, da sempre, le uve di Pecorino da cui nasce la nostra inconfondibile D.O.C.G. in purezza, che è diventata icona nel mondo di questo vitigno autoctono a bacca bianca, a rischio di estinzione. Contornata da calanchi e di pendenza accentuata, la vigna è inserita in un complesso naturalistico di notevole valore, all'interno di un ecosistema che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche.

Nella parte più bassa, essa ospita il vigneto sperimentale dell'azienda con esposizione nord-ovest e terreno di medio impasto, tendente all'argilloso con PH calcareo. Produce uve dalle bucce spesse (fecce nobili) adatte a vini bianchi strutturati e longevi con molti polifenoli, di aroma intenso.

È abitata dalla fauna più rara del nostro ecosistema, come i rapaci notturni che nidificano nei pertugi delle alte falesie di roccia dei calanchi ed è spesso attraversata dal passo di falchi pellegrini e nibbi bruni.

Di un bel giallo paglierino con riflesso dorato, di grande intensità, cristallino e consistente. Di immediata intensità olfattiva di frutta gialla matura di pesche. A seguire il vino è complesso con note balsamiche ed erbe aromatiche di rosmarino. Floreale di giallo fresco, agrumato di bergamotto e tropicale di mango.

Deciso ingresso in bocca di bella struttura, intenso, persistente, senza cedimenti; freschezza e sapidità in grande sinergia a creare equilibrio con la morbidezza e l'alcol importante ma necessario, tipico di questo vino vocato a durare nel tempo.

Il finale è molto lungo sia al gustativo che in via retronasale con rimandi agrumati e salvia fresca. Invita subito al secondo sorso.

Prima annata di produzione: 1990

Uve: 100% Pecorino

Bottiglie prodotte: 30.000

Tipo di terreno: argilloso-sabbioso con esposizione e altimetria nord-ovest, dai 180 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con lieviti ecotipici a temperatura controllata 14/16°C.

Affinamento: maturazione in serbatoi inox per un minimo di 8 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

