ACQUISTATO IL .....

Marche Rosso IGT Tellus 2016



Cuore rosso delle Marche

La dimostrazione che un vino può essere buonissimo anche senza denominazioni altisonanti è da trovare in questo Tellus, un Marche Rosso blend di uve autoctone (montepulciano) e internazionali (merlot e cabernet sauvignon). Il risultato è un vino opulento e di corpo, che non teme i sapori decisi della cucina appenninica.

Come tutte le regioni adriatiche, le Marche godono di un clima unico dato dalla compresenza appenninica a ridosso della costa bagnata dal mare. Qui, la coltivazione dei vitigni autoctoni affianca quella dei vitigni internazionali regalando vini rotondi, di corpo e spessore. Tra i borghi medievali al confine tra le Marche e l?Umbria, racchiusi tra l?Adriatico e i monti Sibillini sorge la Tenuta Cocci Grifoni. Il microclima dei calanchi offre un territorio ideale alla coltivazione della vite con abbondanti piogge invernali, forte escursione termica tra il giorno e la notte, ma riparo dai freddi venti del nord. Qui prende forma il sogno di Guido Cocci Grifoni che nel 1970 fonda la Tenuta Cocci Grifoni che oggi, con un team tutto al femminile, valorizza e si prende cura del territorio con una attenzione alla sostenibilità a tutto tondo. Ecco perché fanno loro le parole di Aldo Leopold: «Il privilegio di possedere la terra comporta la responsabilità di trasferirla intatta non solo ai posteri ma ad un?era futura che ci è sconosciuta». Per il suo Tellus, la Tenuta Cocci Grifoni ha scelto il tappo a vite, ritenendo che quest'ultimo sia il migliore per mantenere le caratteristiche organolettiche intatte nel tempo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est/Sud-ovest, da 200 a 250m s.l.m.
Allevamento	A spalliera con cordone speronato
Densità imp.	da 3600 a 4200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Montepulciano 60%, Merlot e Cabernet Sauvignon 40%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto e con i secondi anche di selvaggina. Sorprendente in abbinamento alla zuppa di pesce, da scoprire all?aperitivo
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, vinificazione con macerazione delle parti solide delle uve ad una temperatura mai superiore ai 28°C. Affinamento di 4 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Rosso violaceo, dai profumi di mora e ciliegia. L?assaggio è ricco e rotondo, leggermente fruttato, soddisfa pienamente in bocca con grande equilibrio dei tannini

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821