ACQUISTATO IL .....

# "San Basso" Rosso Piceno Superiore 2023 2023




## Avvolgente e complesso

Nasce dalle affascinanti colline marchigiane, il Rosso Piceno DOC Superiore San Basso di Tenuta Cocci Grifoni. Un vero e proprio tributo al territorio, una celebrazione della bellezza e della ricchezza di queste terre. I vigneti aziendali si trovano su colline poste a un'altitudine compresa tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare, con un'esposizione a Sud-Ovest che garantisce un'ottimale irradiazione solare. Qui i terreni sono argillosi e contribuiscono a conferire ai vini una struttura robusta e una straordinaria complessità aromatica. San Basso è un blend di 55% Montepulciano e 45% Sangiovese, due vitigni che insieme creano un perfetto equilibrio tra corpo e freschezza. La vendemmia è effettuata manualmente nella prima decade di ottobre. La vinificazione ha inizio con la fase di macerazione delle uve a temperatura controllata, seguita dalla fermentazione alcolica. In seguito il processo di affinamento è suddiviso in due fasi: il 50% del blend matura in acciaio inox e in botti di legno di rovere di Slavonia da 40/50 ettolitri per 12 mesi. Il restante 50%, invece, matura in cemento. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino affina per almeno altri 4 mesi prima di essere messo in commercio, acquisendo così ulteriore complessità. San Basso si rivela avvolgente e complesso. Al naso, emergono intense note di amarene sotto spirito e violette, arricchite da fresche sfumature di rosmarino. In bocca è armonioso e ben equilibrato, con tannini setosi e una freschezza che rende ogni sorso appagante. Le note fruttate e floreali si fondono con eleganza, regalando un finale lungo e piacevole. Questo vino è ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti. Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, si abbina magnificamente anche a primi piatti robusti come pappardelle al ragù di cinghiale o lasagne al forno.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Spalliera con cordone speronato |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Marche |
| **Uve** | 50% Sangiovese 50% Montepulciano |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | 0 |
| **Vinificazione** | Raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve rosse a temperatura controllata non superiore ai 28°C. MATURAZIONE 50% del blend in cemento per 12 mesi e 50% in botti grandi da 50 hl per lo stesso tempo AFFINAMENTO In bottiglia per almeno 4 mesi |
| **Sensazioni** | Amarene sotto spirito, violette, fresche note di rosmarino in un vino che, nel raccontare fedelmente il territorio, ne vuole mostrare però il lato più a ascinante, coinvolgente e appassionante. |

Ci troviamo tra le dolci colline marchigiane, dove il mare Adriatico incontra i Monti Sibillini. E' qui che sorge la Tenuta Cocci Grifoni, un'azienda vinicola fondata negli anni '30 da Guido Cocci Grifoni. Pioniere lungimirante, Guido pose le prime vigne in quello che oggi sappiamo essere un territorio vocato alla viticoltura, ponendo le basi di una realtà che ancora oggi, a distanza di quasi un secolo, appartiene alla sua famiglia. Oggi i vigneti si estendono su circa 60 ettari dei 100 totali aziendali, circondati da boschi e oliveti secolari. Questo paesaggio incontaminato, caratterizzato da un clima mediterraneo con influenze montane, dona alle uve caratteristiche uniche che si traducono in vini di grande pregio. Tra i filari, sia varietà autoctone che internazionali. In particolare il Pecorino, il Montepulciano e la Passerina che esprimono al meglio il carattere del territorio. Poi Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon che, nonostante l'origine francese, qui nelle Marche si adattano perfettamente dando vita a vini molto interessanti. Fin dalle origini, la Tenuta Cocci Grifoni ha fatto della sostenibilità un suo valore fondante. Oggi l'azienda è certificata SQNPI (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) e aderisce a pratiche agricole rispettose dell'ambiente, come la lotta integrata ai parassiti e l'utilizzo di soli concimi organici. Inoltre, il 30% della superficie aziendale è adibito a bosco, per meglio tutelare la biodiversità.

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