



ACQUISTATO IL

"Tarà" Passerina Spumante Brut



Svinando

Freschezza e vivacità

La bollicina che non ti aspetti, dal cuore delle colline marchigiane. Qui, tra tradizione e innovazione, nasce la Passerina Brut Millesimato Tarà. La propone Tenuta Cocci Grifoni. Omaggio al Metodo Martinotti, celebrazione della storia italiana delle bollicine. Nasce da vigne situate nelle splendide colline delle Marche, a un'altitudine compresa tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare. La Passerina, vitigno antico e versatile, è apprezzata per la sua freschezza, la sua acidità equilibrata e il suo profilo aromatico ricco. Caratteristiche queste che la rendono un vitigno particolarmente indicato anche per la produzione di bollicine rinfrescanti. Vendemmia manuale nella seconda decade di settembre, la vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, preservando intatti gli aromi freschi e fruttati del vitigno. Segue la fase di presa si spuma in autoclave e il successivo affinamento di 3 mesi in contatto con le fecce fini. Tarà regala un bouquet esplosivo. Al naso emergono chiaramente note floreali di fiori di campo, seguite da freschi ricordi di cedro e frutta estiva come pesche tabacchiere e croccanti ciliegie bianche. In bocca il perlage è sottile e persistente. Il sorso, invece, è delicato e caratterizzato da una dolcezza impercettibile, che esalta la freschezza e la salinità tipiche del vitigno. Da gustare giovane, per apprezzarne al meglio la freschezza e la vivacità, questo spumante è perfetto per accompagnare aperitivi e antipasti leggeri. Ottimo con carpacci di pesce e insalate di mare.

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'uso di soli concimi organici. Inoltre, il 30% della superficie aziendale è adibito a bosco, per meglio tutelare la biodiversità.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera e doppio Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Marche
Uve	100% Passerina
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vendemmia manuale, dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, termococondizionata a 15°C per 3 mesi. MATURAZIONE In autoclave per 3 mesi su fecce fini. AFFINAMENTO In bottiglia per 3 mesi.
Sensazioni	Un'esplosione di fiori di campo, ricordi di cedro, di saporite pesche tabacchiere e croccanti ciliegie bianche. Il perlage è sottile e la dolcezza impercettibile per un sorso deciso che racconta il territorio

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821