ACQUISTATO IL .....

"Tarà" Falerio Pecorino DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera, doppio Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	85% Pecorino 15% Trebbiano
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale, dalla seconda decade di settembre. Vinificazione in bianco, termo-condizionata a 15°C. MATURAZIONE In acciaio inox per almeno 3 mesi. AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 2 mesi.
Sensazioni	Fruttato di pera, si sposta su sensazioni oreali che riportano al gelsomino, tornando poi al frutto con verdi note di kiwi e sensazioni rotonde di passion fruit. Il sorso sincero e scalpitante di Pecorino si distende sui ricordi di ori di campo propri del Trebbiano che lo accompagna in questa bottiglia.

Sincero e scalpitante

Le Marche, con il loro paesaggio ondulato e il clima mite, offrono un terreno fertile per la viticoltura. Ne è un bel esempio questo Falerio DOC Pecorino Tarà della Tenuta Cocci Grifoni che nasce da vigneti situati a un'altitudine che varia dai 230 ai 250 metri sul livello del mare, beneficiando di un'esposizione favorevole che assicura una perfetta maturazione dei frutti. Il blend in questo caso è composto dall'85% di Pecorino, che conferisce struttura e intensità aromatica, e 15% di Trebbiano toscano, che invece apporta freschezza e delicatezza, ingentilendo la potenza del Pecorino. La vendemmia è effettuata manualmente a partire dalla seconda decade di settembre, garantendo una selezione accurata dei grappoli migliori. La vinificazione è in bianco, a temperatura controllata, per preservare al meglio la freschezza del frutto di partenza. Segue un affinamento in acciaio inox di almeno 3 mesi che precede l'imbottigliamento. Nel calice Tarà regala un bouquet affascinante e complesso. Note fruttate di pera, seguite da delicate sensazioni floreali di gelsomino. Poi richiami di kiwi e sfumature di passion fruit. In bocca è sincero e scalpitante, caratterizzato dalla vivacità del Pecorino che si distende armoniosamente grazie ai ricordi di fiori di campo apportati dal Trebbiano. Tarà ha una buona capacità di invecchiamento, per essere un vino bianco, anche se la sua freschezza e la spiccata vivacità lo rendono ideale per un consumo giovane, quando gli aromi fruttati e floreali sono al loro apice.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821