ACQUISTATO IL .....

"Il Grifone" Offida Rosso DOCG 2022 2022



Grande struttura

L'Offida DOCG Rosso Il Grifone di Tenuta Cocci Grifoni rappresenta il culmine di anni di esperienza e sperimentazione da parte della cantina. Un lungo lavoro di preparazione che gli ha permesso di raggiungere un notevole livello di eccellenza. Le Marche sono un territorio di rara bellezza, caratterizzato da colline morbide e panorami mozzafiato. Nello specifico i vigneti della Tenuta Cocci Grifoni sono situati ad un'altitudine compresa tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest che garantisce una perfetta maturazione delle uve. Il suolo argilloso di questa zona, inoltre, contribuisce a conferire ai vini una struttura solida e una complessità aromatica unica. Montepulciano in purezza, questo nobile vitigno autoctono esprime qui al meglio le sue caratteristiche migliori. Noto per la sua capacità di produrre vini intensi e strutturati, il Montepulciano dà vita a un vino di grande profondità e notevole capacità di invecchiamento. Vendemmia manuale, con rigorosa selezione dei grappoli nella seconda decade di ottobre, la vinificazione ha inizio con una macerazione delle uve nere a temperatura controllata. La macerazione post-fermentativa, poi, contribuisce ad arricchire il profilo aromatico del vino. Per la delicata fase di maturazione, infine, il Grifone viene passato in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri per circa 24 mesi. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina per almeno altri 6 mesi prima di essere messo in commercio. Al naso emergono morbide e succose note di prugne sciroppate, seguite da più scuri rintocchi di tè nero e profumi di violette. In bocca, il vino si apre con sensazioni balsamiche. Una struttura tesa e la bella profondità, invitano al successivo sorso. Vino di grande struttura, regala un finale lungo e avvolgente. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, può accompagnare bene piatti saporiti come le pappardelle al ragù di cinghiale o le lasagne al forno.

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.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Montepulciano
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C con successiva macerazione post fermentativa. MATURAZIONE In botti di rovere da 30 hl per 30 mesi. AFFINAMENTO In bottiglia per almeno 24 mesi.
Sensazioni	Morbide e succose note di prugne sciroppate si avvicendano a più scuri rintocchi di tè nero cui seguono profumi di violette. Poi il vino si tinge di verde ricordando sensazioni balsamiche e verdissime foglie di alloro. Teso e di grande struttura, regala un sorso in cui perdersi per ore.

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