

"Il Grifone" Offida Rosso DOCG 2022

ACQUISTATO IL

2022





La Vigna

Terreno Argilloso **Esposizione** Sud Ovest

Allevamento Spalliera con cordone speronato

Densità imp.

Abbinamento

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Marche

Uve 100% Montepulciano

Gradazione 14,5% vol Temp. Servizio 18 gradi **Quando Berlo** entro 10 anni Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

regala un sorso in cui perdersi per ore.

L'Offida DOCG Rosso II 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 Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla sagenda de cade di rattolare. Vini prazione, con nuacarazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28 Lasseriauccassiva practical anno superiore ai 28 Lasseriauccas practical anno botti di rovere da 30 hl per 30 mesi. AFFINAMENTOdh อาซุบัญโล penelmere Easternet Sauvignon che, nonostante l'origine francese, qui nelle Marche si adattano perfettamente dando vita a vini Morbide e succose note di prugne sciroppate si avvicendano a più scuri intocchi di te nero cui seguono profumi di violette. Poi il vino si tinge di verde ricordando sensazioni basamiche e. Verdissime foglie di altoro. Leso e di grande struttura della sostenibilità un suo valore fondante. Oggi l'azienda e 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

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

biodiversità.