



ACQUISTATO IL .....

Sangiovese Rosato Tarà Marche IGT

2018

## Dalle Marche un rosato che sa di tradizione



Svinando®

Il Tarà Rosato di Tenuta Cocci Grifoni è una bella sorpresa. Da sole uve Sangiovese, segue il processo di vinificazione in bianco per poi, in affinamento, virare alla rosatura. Il Tarà Rosato sfoggia orgoglioso un color petalo di rosa, brillante e luminoso. Al naso consegna sentori di albicocca matura, pera e cenni floreali invitanti. All'assaggio colpisce per grande eleganza, morbidezza e un carattere vinoso senza eccessi. Buonissima la persistenza finale, armonica, priva di eccessi e con un'acidità che dà vita a grande freschezza. Quale sia il segreto di questa piccola eccellenza marchigiana, che si tratti del territorio magico che abbraccia ampie zone boschive e i calanchi, canyon calcarei che dipingono paesaggi di fiaba, che si tratti della passione e delle amorevoli cure di chi in vigna vive giorno dopo giorno, il Tarà Rosato sa come affermare la propria unicità con pennellate eleganti di gusto e levità. Un vino che trova con piatti semplici, di tradizione, abbinamenti di rara armonia. Da provare accanto a un piatto di spaghetti pomodoro e basilico: difficile trovare sintonie più grandi, capaci di schiudere orizzonti di gusto di travolgente piacere.

Tenuta Cocci Grifoni nasce da un sogno: il fondatore, padre dell'attuale generazione che guida l'azienda, desiderava ardentemente portare il Pecorino, storico vitigno del Piceno, ai fasti internazionali che meritava. Ed è con un traguardo tanto ambizioso in testa (e nel cuore) che Tenuca Cocci Grifoni ha iniziato a lavorare terra e viti. E con grande abnegazione, con scrupolose attenzioni e con una costante ricerca d'equilibrio, si è giunti infine a dare corpo al sogno: restituendo al mondo un vitigno quasi scomparso, che con Tenuta Cocci Grifoni ha trovato spazio e voce nel mondo degli appassionati. Oggi una quarta generazione al femminile tiene le redini dell'azienda, affiancata da validi collaboratori capaci di continuare a far crescere un progetto che ha nella cura del territorio e nel rispetto delle tradizioni un focus che di vendemmia in vendemmia si traduce in chicche da veri appassionati.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud - Est, 220m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Spalliera con cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	3.300 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosato Fermo Secco IGT
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Sangiovese 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Spaghetti pomodoro fresco e basilico

**Vinificazione** Vinificazione in bianco delle uve sangiovese con rosatura in affinamento

**Sensazioni** Petalo di rosa brillante, floreale con sentori di albicocca e pera, morbido, elegante e di buona persistenza

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