



ACQUISTATO IL

"Colle Vecchio" Pecorino Offida DOCG 2024

2024



Complessità aromatica e freschezza vibrante

Offida DOCG Pecorino Colle Vecchio di Tenuta Cocci Grifoni. Un vino che è il risultato dell'avventura e della passione di Guido Cocci Grifoni. A lui, infatti, va riconosciuto il merito di aver riscoperto e saputo valorizzare un vitigno autoctono quasi dimenticato, il Pecorino, riportandolo alla luce con dedizione e rispetto per la sua natura. Vigneti situati a un'altitudine che varia dai 180 ai 250 metri sul livello del mare, il fortunato mix tra esposizione, clima e suolo creano un habitat ideale per la coltivazione di uve di qualità. Ambiente in cui il Pecorino, vitigno antico e affascinante, riesce ad esprimersi al meglio. Noto per la sua capacità di produrre vini dalla spiccata acidità e dalla grande intensità aromatica, questo vitigno viene vendemmiato a mano nella prima decade di settembre. In seguito la vinificazione avviene a temperatura controllata per mantenere intatti tutti gli aromi freschi e fruttati del Pecorino. Al termine della trasformazione, il vino matura in acciaio inox per almeno 6 mesi, prima di essere imbottigliato e di proseguire per altri 3 mesi di affinamento in bottiglia. Colle Vecchio regala un bouquet aromatico ricco e complesso. Al naso, emergono inizialmente note fruttate di pera matura, seguite da delicate sensazioni floreali di mughetto e ginestra e note tropicali di mango. In bocca è secco, con un'acidità impattante che ne esalta la freschezza. Gli accenti di lemon grass e salvia aggiungono ulteriori sfumature al sorso, rendendolo pieno e morbido. Ideale con antipasti di pesce, frutti di mare e insalate, ma anche con piatti più complessi come risotti, pesci alla griglia e carni bianche.

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. Pioniera 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 SOAI (Sistema Qualità Aziendale 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-sabbioso

Esposizione Nord Est

Allevamento Spalliera, doppio Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve 100% Pecorino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, matura prima decade di settembre. Vinificazione a temperatura controllata e termococondizionata a 15°C. **MATURAZIONE** In acciaio inox sulle feccie nobili per almeno 6 mesi. **AFFINAMENTO** In bottiglia per 3 mesi.

Sensazioni

Fruttato di pera matura, vira su note floreali di mughetto e ginestra per poi tornare al frutto, stavolta tropicale, come il mango. La freschezza si manifesta con accenti di lemon grass e salvia da gustare per anni.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821