

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



COLLEVECCHIO Offida Pecorino DOC

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

*Profumo di fiori d'acacia e gelsomino,
sentori di spezie.*

*Sapore di frutta matura, banana,
ananas e mela renetta.*

*Si accompagna a primi piatti saporiti,
pesci, carni bianche e salumi.*

Si serve a 12°/14°C.

Prima annata di produzione: 1990

Bottiglie prodotte: 40.000

Uve: Pecorino

Esposizione e altimetria:
nord-est, nord-ovest da 180 a 230 m s.l.m.

Terreno: argilloso - sabbioso

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli, dalla prima
decade di settembre

Vinificazione: in bianco, termocondizionata a 16°C

Maturazione e affinamento: in serbatoi inox per un minimo
di 4 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% circa

Shelf Life: 8 - 10 anni

