

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



PROSIT Terre di Offida Passerina Passito DOC

Colore giallo ambrato intenso.

Profumo delicato di lievito e miele.

Sapore delicatamente dolce, corposo e vellutato.

Si abbina alla pasticceria secca o a formaggi stagionati.

Si serve a 14°/16°C

Prima annata di produzione: 2001

Bottiglie prodotte: 2.500

Uve: Passerina

Esposizione e altimetria: sud-est dai 200 ai 230 m. s.l.m.

Terreno: argilloso - sabbioso

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 45/50 quintali

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli

Appassimento: in pianta o dopo la raccolta, in graticci ad atmosfera ordinaria fino al 1° dicembre

Vinificazione: con macerazione breve delle bucce e fermentazione in botti di legno

Maturazione e affinamento: in barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica: 15% circa

Shelf Life: 8 - 10 anni

