



ROSSO SAN BASSO

Rosso Piceno Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Esame visivo: il vino si presenta di un bel colore granato con riflessi aranciati limpido e impenetrabile di bella vivacità.

Al naso si presenta intenso con dominante olfattiva di fruttato maturo. Complesso di fiori rossi appena appassiti e marasche sotto spirito, fragoline di bosco e spezie dolci di liquirizia, note di erbe aromatiche balsamiche e amaricanti di rabarbaro.

In bocca: molto buono l'ingresso, vino strutturato, caldo, fresco e sapido con tannino in evidenza, evoluto ed equilibrato.

Il finale è lungo e piacevole sia al gusto, che in via retronasale con rimandi di liquirizia e marasche. Al finale il vino mostra agrumato d'arancia amara e cenni di chiodo di garofano.

Da servire preferibilmente a 19°

Prima annata di produzione: 1969

Uve: 55% Montepulciano, 45% Sangiovese

Bottiglie prodotte: 54.000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria sud-ovest, dai 250 ai 300 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 9 tonnellate

Cure nella preparazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di ottobre. Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C

Affinamento: maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 40/50 hl per 12 mesi Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.



**TENUTA
COCCI GRIFONI**

Vigne di Famiglia dal 1933

ENOTECA DORICA