

TENUTA COCCI GRIFONI 1970

vini tra ragione ed emozione



VIGNA MESSIERI Rosso Piceno Superiore DOC

*Colore rosso rubino intenso.
Profumo di frutti rossi appassiti e spezie.
Sapore giustamente tannico,
con sentori di frutti rossi appassiti e liquorizia.
Si abbina bene a piatti a base di carne
e formaggi stagionati.
Si serve a 18°C.*

Prima annata di produzione: 1987

Bottiglie prodotte: 23.000

Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Esposizione e altimetria: sud-ovest, dai 230 ai 250 m. s.l.m.

Terreno: argilloso

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 80 quintali

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre

Vinificazione: con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C

Maturazione e affinamento: maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14% circa

Shelf Life: 9-10 anni

