



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di famiglia dal 1933

VIGNA MESSIERI

Rosso Piceno D.O.C. Superiore

La Vigna Messieri si trova nelle immediate vicinanze della nostra cantina e della Dimora di Campagna in un complesso naturalistico di notevole valore, che attraversa i borghi medievali di Ripatransone, Grottammare e Cossignano per ridiscendere poi nella valle del fiume Tronto, nel sud della regione Marche.

Esposta a sud-ovest, è dedicata al Montepulciano ed al Sangiovese con i quali produciamo la nostra D.O.C. Rosso Piceno Superiore. Grazie alla naturale convergenza dei vigneti contornati da bellissimi boschi verso il fossato calanchivo, la vigna offre uno scorcio paesaggistico notevole, illuminato dai tramonti. Il terreno di medio impasto, tendente ad argilloso, restituisce uve dalle bucce spesse e di colore intenso, adatte a vini rossi strutturati e longevi.

È abitata dai tipici animali della macchia mediterranea, come lepri, volpi ed istrici ed è spesso attraversata da caprioli e cinghiali, che seguono il corridoio naturale delle acque a fondo valle. L'habitat del vicino bosco è favorevole alla ripopolazione di insetti utili alle vigne come le api impollinatrici, le coccinelle divoratrici di afidi dannosi e gli acari guardiani delle uve.

Di un luminoso rosso rubino con riflesso granato, vivace e impenetrabile, di bella consistenza.

Al naso buona intensità e dominante nota floreale di geranio fresco. Segue una bella complessità con in evidenza frutta rossa matura di melograno, prugne, ciliegie sotto spirito e nota balsamica di eucalipto.

Spezie dolci di vaniglia appena accennata, pepe nero, tabacco e cacao.

Profumi in perfetta evoluzione.

Ingresso in bocca deciso e potente, secco, caldo, sapido, morbido e con tannino evoluto e vellutato in pseudo calore e in grande equilibrio.

Il finale è molto lungo e piacevole con rimandi speziati.

Prima annata di produzione: 1987

Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

Bottiglie prodotte: 21.000

Tipo di terreno: argilloso con esposizione e altimetria: sud-ovest, dai 230 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, con cordone speronato

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia con raccolta manuale e selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre e 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 50 hl per 36 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

