



## **Afro**

### **Marche I.G.T. barrique**

#### **Ubicazione Vigneto**

Dal Podere Boranico di superficie ha. 16.33.15 in frazione Varano, Comune di Ancona, a ridosso del Monte Conero in un versante collinare predisposto alla migliore esposizione solare.

#### **Caratteristiche Uvaggio**

Selezione di uve Montepulciano in purezza, dalle vigne di nuovo impianto del podere Boranico.

#### **Vinificazione**

Le uve Montepulciano vengono raccolte manualmente quando si trovano nelle migliori condizioni di maturazione, segue la vinificazione con una macerazione di 22 gg con tre rimontaggi giornalieri.

#### **Affinamento**

Al termine della fermentazione tumultuosa, il vino è travasato e posto in barrique nuove di Allier, dove completa la fermentazione malolattica e matura per diciotto mesi. Viene imbottigliato senza alcuna filtrazione e stabilizzazione.

#### **Dati Analitici**

Acidità totale 5,05 gr./l.  
Acidità volatile 0,71 gr./l.  
Alcool 14 % vol  
Estratto secco 35 gr./l.

#### **Suggerimenti del Produttore**

Vino di corpo e struttura, può conservarsi nel lungo periodo, 8/10 anni, nelle ideali condizioni di cantina.

**Confezione/Packaging**

Astuccio singolo in legno, laccato nero solido.