



Varano

Rosso Conero D.O.C. Legno Grande

Ubicazione Vigneto

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

Posizionato nel punto più elevato e protetto dal podere Boranico, il vigneto, con una superficie di Ha. 0.99.50, è stato impiantato nel 1997 con vitigno 100% Montepulciano. La resa è limitata di 55 ql. di uva ad ettaro.

Vinificazione

Le uve giunte a maturazione sono raccolte manualmente, diraspate e pigiate nella stessa giornata. La fermentazione si svolge con una temperatura compresa tra i 29 e 31 °C. La macerazione del mosto-vino con le vinacce si protrae per 20 giorni con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura si procede ad effettuare la fermentazione malolattica in botti di legno grande.

Affinamento

La fermentazione malolattica termina a fine dicembre; il vino è travasato ed immesso nuovamente in botti di legno grande e lasciato riposare per 13 mesi, al termine il vino è imbottigliato.

Dati Analitici

Acidità totale 5,36 gr./l.
Acidità volatile 0,48 gr./l.
Alcool 13,70% vol
Estratto secco 31,30 gr./l.

Suggerimenti del Produttore

Vino di grande corpo e struttura, idoneo per un lungo periodo di conservazione in bottiglia, almeno fino a 10/15 anni nelle ideali condizioni di cantina.

Confezione/Packaging

Cassetta in legno a cofanetto da 6 bottiglie.