



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.