



## **Boranico**

### **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**

Merlot 50% proveniente da vecchie vigne della zona e montepulciano 50% dalle vigne di nuovo impianto del podere Boranico.

#### **Vinificazione**

Le uve Montepulciano giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, diraspate e pigiate nella stessa giornata. La vinificazione avviene con una macerazione delle bucce di 12 giorni con 2 rimontaggi giornalieri.

#### **Affinamento**

Al termine della fermentazione tumultuosa, il vino è travasato e posto in barriques nuove di Allier, dove completa la fermentazione malolattica. Dopo il travasato è immesso nuovamente in barrique dove matura per 12 mesi.

L'imbottigliamento avviene senza alcuna filtrazione.

#### **Dati Analitici**

Acidità totale 5,15 gr./l.

Acidità volatile 0,67 gr./l.

Alcool 13,50% vol

Estratto secco 32 gr./l.

## **Suggerimenti del Produttore**

Vino di corpo e struttura, può conservarsi nel lungo periodo, 5/6 anni, nelle ideali condizioni di cantina.