



## **Trave**

### **Rosso Conero D.O.C. Barrique**

#### **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. 1.017.00, è stato impiantato nel 1997 con vitigno 100% Montepulciano. la produzione è limitata a 55 ql/ha.

#### **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 31 e 33 °C.

La macerazione del mosto-vino con le vinacce si protrae per 24 giorni con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura si procede ad effettuare la fermentazione malolattica in barriques.

#### **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 5,35 gr./l.

Acidità volatile 0,55 gr./l.

Alcool 13,80% vol

Estratto secco 30.30 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.