

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 novamente in barrique dove matura per 12 mesi.
L'imbottigliamento avvienne 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.