

Dramis Rosso

IGP Calabria

Dramis è il cognome della mia bisnonna,

Olga Dramis. Il palazzo Dramis situato a

Lungro è famoso per i suoi balconi

decorati. Entrambe le etichette (rosso e

bianco) si ispirano a queste decorazioni.



Uve: *100% Magliocco dolce da vigna centenaria*

Sistema di allevamento: *cordone speronato*

Tipologia terreno: *argilla rossa*

Tipo di agricoltura praticata: *biodinamica*

Zona di Produzione: *C/da Cerzitello (350 metri slm), Comune di Firmo*

Sesto d'impianto: *m 2,50 x 1,00*

N. ceppi per He : *1800 piante*

Produzione per He (q/ha): *3*

Esposizione dei filari: *Sud-est*

Trattamenti: *zolfo e rame all'occorrenza*

Raccolta: *manuale in cassetta*

Epoca di vendemmia: *ultima decade di settembre/prima decade di ottobre*

Raccolta: *manuale in cassetta*

Vinificazione: *macerazione sulle bucce per 2-3 settimane, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza effettuare controllo di temperatura*

Maturazione ed Affinamento: in botti di rovere da 225-300 litri per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 24/30 mesi almeno.

Filtrazione: Non filtrato

Abbinamenti: arrosti di carne, costolette di agnello, selvaggina, carni allo spiedo, stracotto, formaggi stagionati, sughi a base di carne, ragù di cinghiale.

Annata attualmente in commercio 2019, 900 bottiglie prodotte

Vendemmia 2019: in termini quantitativi una buona annata, sicuramente compromessa dalle scarse precipitazioni dei mesi primaverili (aprile e maggio in particolare) e dalle basse temperature, per poi dover affrontare comunque un'estate molto calda. Uve un po' stressati. Qualità ottima anche se le fermentazioni hanno un po' stentato ad arrivare alla fine. Il magliocco della vigna centenaria ha comunque mantenuto una buona struttura ed in particolare la sua vinificazione è risultata tra le più lineari.

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 14% vol

Acidità (g/l): 5,15

Ph: 3,81

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 18 mg/L

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 26 mg/L



Azienda Agricola Maradei
Via Agostino Casini, 47
87010, Saracena (CS)
Mob: +39 349/5152606

www.aziendagricolamaradei.com