

Dramis Bianco

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% Guarnaccia bianca da vigna centenaria

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia terreno: argilloso calcareo

Tipo di agricoltura praticata: Biodinamica

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

Sesto d'impianto: m 3,00 x 2.00

N ceppi per Ha: 1800

Produzione per ettaro (q/ha): 1,5

Esposizione dei filari: sud/est

Trattamenti: zolfo e rame all'occorrenza

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Vinificazione: diraspatura in pressa, fermentazione spontanea del solo mosto fiore in vasche di acciaio inox senza effettuare controllo di temperatura

Maturazione ed Affinamento: in vasche di acciaio inox per 8 mesi, affinamento in bottiglia per 8/10 mesi

Filtrazione: Non filtrato

Abbinamenti: cuscus di pesce, primi piatti di pesce, risotto ai funghi porcini, piatti di carne bianca, zuppe di legumi (soprattutto ceci).

Produzione di nicchia, circa 450 bottiglie l'anno. Annata attualmente in commercio 2021

Vendemmia 2021: altra annata difficile, fermentazioni complicate e lente molto probabilmente compromesse dall' eccezionale freddo che si è avuto in primavera durante lo sbocciare dei germogli. Fasi fenologiche alterate. Primavera fredda e piovosa che poi ha lasciato spazio ad un' estate secca ed eccessivamente calda. Pioggia ad inizio settembre che non ha apportato grandi benefici. Uva dalla buccia molto spessa. Quantità nella norma, qualità buona.

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 12,5% vol

Acidità (g/l): 5,11

Ph: 3,6

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 10 mg/L

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 56 mg/L