

# 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:** *argilloso calcareo*

**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: 2017 (annata estremamente calda e seccitosa, complicata da gestire, zucchero elevato ma raspo ancora troppo verde al momento della raccolta. Vendemmia anticipata rispetto alle normali tempistiche. Fermentazione regolare. Maturazione in legno per 10 mesi e poi 5 anni di affinamento in bottiglia).*

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 14% vol

Acidità (g/l): 4,73

Ph: 3,95

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 55 mg/L