



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

BRUT ROSE'



ANNATA / *VINTAGE*: 2018

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 4.000

UVAGGIO / *GRAPES*: MERLOT 50% SYRAH 50%

RESA / *YIELD*: 90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (60 HL DI VINO)
3,600 KILOS PER ACRE (25 HL OF WINE)

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - INIZIO SETTEMBRE
MANUAL - BEGINNING OF SEPTEMBER

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE E SPREMITURA SOFFICE. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C. RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE A 14-15°C CON LIEVITI SELEZIONATI PER CIRCA 120 GIORNI (METODO MARTINOTTI)
SHORT MACERATION ON THE SKINS SOFT PRESS OF GRAPES. FERMENTATION WITH CONTROLLED TEMPERATURE OF 61°F. REFERMENTATION IN STEEL TANK AT 57-59°F WITH SELECTED YEAST FOR 120 DAYS (CHARMAT METHOD)

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 1 MESE IN BOTTIGLIA
FOR 1 MONTH IN BOTTLE

ALCOL / *ALCOHOL*: 12%