



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

ORO VINO PASSITO



ANNATA / *VINTAGE*: 2013

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 2.500

UVAGGIO / *GRAPES*: MOSCATO 100%

RESA / *YIELD*: 50 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (15 HL DI VINO)
1,800 KILOS PER ACRE (6 HL OF WINE)

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - FINE OTTOBRE
MANUAL - END OF OCTOBER

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: APPASSIMENTO IN CASSETTE PER 3 MESI
SPREMITURA DELLE UVE INTERE
LENTA FERMENTAZIONE DEL MOSTO IN BARRIQUE
DI ROVERE CON LIEVITI INDIGENI PER 30 GIORNI
GRAPES DRYING IN CASES FOR ABOUT 3 MONTHS
PRESSING THE WHOLE CLUSTER
SLOW FERMENTATION IN OAK BARRELS WITH
INDIGENOUS YEAST FOR 30 DAYS

AFFINAMENTO / *AGING*: 24 MESI IN BARRIQUES
24 MONTHS IN BARRIQUES

ALCOL / *ALCOHOL*: 14,5%