



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

BRUT ROSÈ



ANNATA: 2019

BOTTIGLIE: 6.600

UVAGGIO: SANGOIVESE 50% SYRAH 50%

RESA: 90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (55 HL DI VINO)

RACCOLTA: MANUALE – FINE AGOSTO

VINIFICAZIONE: 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)

AFFINAMENTO: PER 1 MESE IN BOTTIGLIA

ALCOL: 12%