



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

BIANCÒNERO

ANNATA / VINTAGE: 2019

BOTTIGLIE / BOTTLES: 10.000

UVAGGIO / GRAPES: MOSCATO 90% ALICANTE NERO 10%

RESA / YIELD: 90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (64 HL DI VINO)
3,600 KILOS PER ACRE (25 HL OF WINE)

RACCOLTA / HARVESTING: MANUALE – INIZIO SETTEMBRE
MANUAL – BEGINNING OF SEPTEMBER

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE, DECANTAZIONE
STATICA E FERMENTAZIONE DEL LIMPIDO A
TEMPERATURA CONTROLLATA DI 14-16°C IN
AUTOCLAVE CON LIEVITI SELEZIONATI PER CIRCA
60 GIORNI. FERMENTAZIONE INTERROTTA COL
FREDDO A CIRCA 6° ALCOL.
SOFT PRESS OF GRAPES, STATIC DECANTATION
AND RACKING THE CLEAR JUICE UNDER
CONTROLLED TEMPERATURE OF 61°F.
FERMENTATION STOPPED BRINGING THE
TEMPERATURE AT AROUND 30°F (ABOUT 6°
ALCOHOL)



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

ALCOL / *ALCOHOL*: 6,5%