



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

VINO & VISCIOLE

VINO AROMATIZZATO A BASE DI VINO E VISCIOLE



ANNATA / VINTAGE: VINO SENZA ANNATA / NON-VINTAGE WINE

BOTTIGLIE / BOTTLES: 2.000

UVAGGIO / GRAPES: 50% MONTEPULCIANO 50%VISCIOLE

VISCIOLE / SOUR WILD CHERRIES: RACCOLTE A MANO DALLE PIANTE DELLA NOSTRA TENUTA
HAND-PICKED FROM THE TREES GROWING IN OUR ESTATE

RESA / YIELD: 80 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (57 HL DI VINO)
3,200 KILOS PER ACRE (22 HL OF WINE)

RACCOLTA / HARVESTING: MANUALE – INIZIO OTTOBRE
MANUAL – BEGINNING OF OCTOBER

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: MACERAZIONE DELLE VISCIOLE PIGIATE ADDIZIONATE
DI VINO E ZUCCHERO PER 3 MESI
SEPARAZIONE DELLE VISCIOLE DAL VINO TRAMITE LA LORO PRESSATURA
MACERATION OF PRESSED SOUR WILD CHERRIES WITH THE ADDITION OF WINE AND SUGAR FOR 3 MONTHS
WILD CHERRIES'DETACHMENT FROM THE WINE BY PRESSING

AFFINAMENTO / AGING: 4 MESI IN ACCIAIO
4 MONTHS IN STEEL TANKS

ALCOL / ALCOHOL: 12%