



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

MALVASIA MARCHE BIANCO I.G.T.



ANNATA / VINTAGE: 2019

BOTTIGLIE / BOTTLES: 5.000

UVAGGIO / GRAPES: MALVASIA DI CANDIA 100%

RESA / YIELD: 70 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (42 HL DI VINO)
2,800 KILOS PER ACRE (17 HL OF WINE)

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

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE CON RESA
UVA/MOSTO DEL 50-60%. DECANTAZIONE STATICA
FERMENTAZIONE DEL LIMPIDO A TEMPERATURA
CONTROLLATA DI 16-18° PER 20 GG
SOFT PRESSING WITH A LOW YIELD GRAPES/JUICE
ON AVERAGE 50-60%. STATIC DECANTATION AND
RACKING THE CLEAR JUICE UNDER CONTROLLED
TEMPERATURE FOR 20 DAYS

AFFINAMENTO / AGING: PER 5 MESI IN VASCHE DI CEMENTO
FOR 5 MONTHS IN STEEL TANKS

ALCOL / ALCOHOL: 12,5%