



# Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

## MARCHE ROSATO

I.G.T.



ANNATA / VINTAGE: 2019

BOTTIGLIE / BOTTLES: 6.700

UVAGGIO / GRAPES: SYRAH 80% ALICANTE NERO 20%

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

RACCOLTA / HARVESTING: MANUALE – PRIMA DECADE DI SETTEMBRE  
MANUAL – BEGINNING OF SEPTEMBER

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE CON RESA  
VA/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 4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO  
FOR 4 MONTHS IN STEEL TANKS

ALCOL / ALCOHOL: 12%