



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

AIÓN ROSSO CONERO D.O.C.



ANNATA / *VINTAGE*: 2018

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 35.000

UVAGGIO / *GRAPES*: 85% MONTEPULCIANO 15% SANGIOVESE

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

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - SANGIOVESE INIZIO SETTEMBRE
MONTEPULCIANO INIZIO OTTOBRE
*MANUAL - SANGIOVESE BEGINNING OF SEPTEMBER
MONTEPULCIANO BEGINNING OF OCTOBER*

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: 4/5 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
CON RIMONTAGGI GIORNALIERI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA
*4/5 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS
WITH DAILY PUMPOVER
MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED*

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 8 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO E CEMENTO
FOR 8 MONTHS IN STEEL AND CEMENT TANKS

ALCOL / *ALCOHOL*: 13.5%