



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

ROSSO CONERO

D.O.C.



ANNATA / VINTAGE: 2017

BOTTIGLIE / BOTTLES: 30.000

UVAGGIO / GRAPES: MONTEPULCIANO 100%

RESA / YIELD: 75 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (52 HL DI VINO)
2.900 KILOS PER ACRE (21 HL OF WINE)

RACCOLTA / HARVESTING: MANUALE – METÀ OTTOBRE
MANUAL – MIDDLE OF OCTOBER

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: 10/12 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
CON RIMONTAGGI GIORNALIERI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA
10/12 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS
WITH DAILY PUMPOVER
MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED

AFFINAMENTO / AGING: PER 18 MESI IN BOTTI DA 27HL DI ROVERE;
3 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA VENDITA
FOR 18 MONTHS IN IN OAK BARRELS OF 27HL
3 MONTHS IN BOTTLE BEFORE REALEASE

ALCOL / ALCOHOL: 13,5%