



# Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

## CONERO D.O.C.G. RISERVA



ANNATA / VINTAGE:	2016
BOTTIGLIE / BOTTLES:	13.000
UVAGGIO / GRAPES:	100% MONTEPULCIANO
RESA:	60 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (43 HL DI VINO)
YIELD:	2,400 KILOS PER ACRE (17 HL OF WINE)
VIGNA:	SUPERFICIE DI 3HA ESPOSTA A SUD EST – VIGNETO DEL 1997
VINEYARD:	SINGLE CRU OF 3 HA, SUD EST EXPOSITION - 1997
RACCOLTA:	SELEZIONE DELLE UVE IN CAMPO – METÀ OTTOBRE
HARVESTING:	GRAPES SELECTION – MIDDLE OF OCTOBER
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO PER 3/5 GIORNI. INIZIO DELLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. 15/20 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA IN LEGNO
WINE MAKING:	COLD SOAK FOR 3/5 DAYS. STARTING FERMENTATION BY INDIGENOUS YEAST. 15/20 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS WITH DAILY PUMPOVERS. MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED
AFFINAMENTO:	PER 30 MESI 50% IN TONNEAUX/BARRIQUES E 50% IN BOTTI GRANDI (27 HL); 6 MESI IN BOTTIGLIA
AGING:	FOR 30 MONTHS 50% IN TONNEAUX/BARRIQUES AND 50% IN BIG BARRELS (27 HL); 6 MONTHS IN BOTTLE
ALCOL / ALCOHOL:	14%