



*Moroder*

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

## EXTRA DRY



ANNATA / VINTAGE: 2019

BOTTIGLIE / BOTTLES: 6.000

UVAGGIO / GRAPES: MONTEPULCIANO 100%

RESA / YIELD: 90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (64 HL DI VINO)  
3,600 KILOS PER ACRE (25 HL OF WINE)

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

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: SPREMITURA CON IMMEDIATO ALLONTANAMENTO DELLE BUCCE. DECANTAZIONE STATICA FERMENTAZIONE DEL LIMPIDO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C. RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE A 14-15°C CON LIEVITI SELEZIONATI PER CIRCA 120 GIORNI (METODO MARTINOTTI) SOFT PRESS OF GRAPES AND PROMPT SEPARATION OF THE SKINS. STATIC DECANTATION AND RACKING THE CLEAR JUICE UNDER CONTROLLED TEMPERATURE OF 61°F. REFERMENTATION IN STEEL TANK AT 57-59°F WITH SELECTED YEAST FOR 120 DAYS

*(CHARMAT METHOD)*

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 1 MESE IN BOTTIGLIA  
*FOR 1 MONTH IN BOTTLE*

ALCOL / *ALCOHOL*: 11,5%