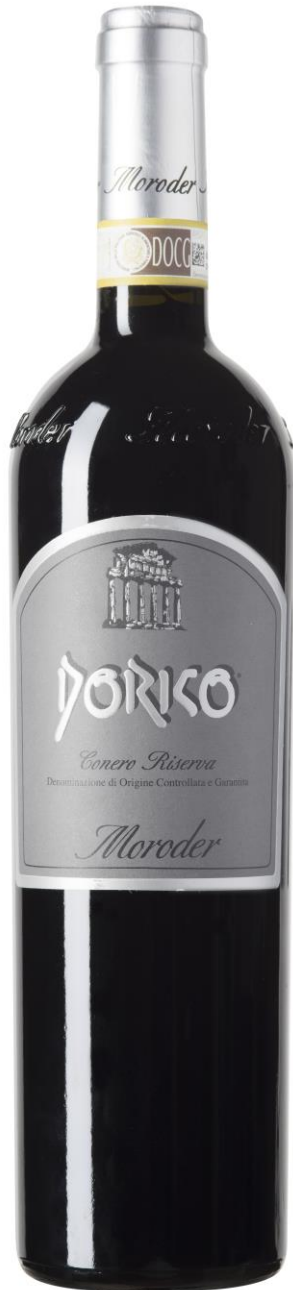


Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

DORICO

CONERO D.O.C.G. RISERVA



ANNATA / VINTAGE:	2017
UVAGGIO / GRAPES:	100% MONTEPULCIANO
RESA:	40 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (30 HL DI VINO)
YIELD:	1,700 KILOS PER ACRE (12 HL OF WINE)
VIGNA:	SUPERFICIE DI 4HA ESPOSTA A SUD EST – VIGNETO DEL 1968
VINEYAR D:	OLDEST SINGLE CRU OF 4 HA, SUD EST EXPOSITION - 1968
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. 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. 20 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS WITH DAILY PUMPOVERS. MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED IN OAK BARRELS
AFFINAMENTO:	30 MESI, 20% IN TONNEAUS NUOVI (STOCKINGER), 80% IN BARRIQUES USATE DI 2° E 3° PASSAGGIO; 6 MESI IN BOTTIGLIA

*AGING: 30 MONTHS, 20% NEW TONNEAUX (STOCKINGER), 80% IN
2ND AND 3RD PASSAGE BARRIQUES; 6 MONTHS IN BOTTLE*

ALCOL / ALCOHOL: 14,5%