



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO



ZERO ROSSO CONERO D.O.C

ANNATA / VINTAGE: 2021

UVAGGIO / GRAPES: 100% MONTEPULCIANO

RESA / YIELD: 75 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (52 HL DI VINO)
3,000 KILOS PER ACRE (21 HL OF WINE)

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

VINIFICAZIONE / WINE MAKING: 6/10 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE CON
RIMONTAGGI GIORNALIERI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA
6/10 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS
DAILY PUMPOVER
MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED

AFFINAMENTO / AGING: PER 8 MESI IN CEMENTO VETRIFICATO
DALLA VINIFICAZIONE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO
NON VENGONO UTILIZZATI SOLFITI
(SOLFOROSA TOTALE 3 MG/L)
FOR 5 MONTHS IN CEMENT TANKS
FROM VINIFICATION TILL BOTTLING SULPHITES
HAVE NEVER BEEN USED **(TOTAL 3 MG/L)**

ALCOL / ALCOHOL: 14,5%