

# ZERO

ROSSO CONERO D.O.C

<b>ANNATA</b>	<b>2022</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>RESA</b>	<b>75 quintali di uva per ettaro (52 hl di vino)</b>
<b>RACCOLTA</b>	<b>manuale – metà ottobre</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>7/8 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>8 mesi in cemento vetrificato. Dalla vinificazione all’imbottigliamento non vengono utilizzati solfiti (solforosa totale 2 mg/l)</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14,5%</b>



## SMALTIMENTO MATERIALI

Bottiglia	GL71 (Vetro)
Capsula	C/ALU90 (Alluminio)
Tappo	FOR51 (Sughero)
Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune	

Azienda Agricola Moroder Alessandro - Fraz. Montacuto 112, 60129 ANCONA  
C.F. MRDLSN51E15H501F - P.I. 01047540420

Tel. +39 071.898232 - Fax +39 071.2800367 - [www.moroder.wine](http://www.moroder.wine) - [mail@moroder.wine](mailto:mail@moroder.wine)

# ZERO

ROSSO CONERO D.O.C



<b>VINTAGE</b>	<b>2022</b>
<b>GRAPES</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>YIELD</b>	<b>3,000 kilos per acre (21 hl of wine)</b>
<b>HARVEST</b>	<b>by hand – middle of October</b>
<b>WINE MAKING</b>	<b>7/8 days maceration on the skins with daily pumpovers malolactic fermentation completed</b>
<b>AGING</b>	<b>8 months in cement tanks. From vinification till bottling sulphites have never been added (total 2 mg/l)</b>
<b>ALCOHOL</b>	<b>14.5%</b>

## DISPOSAL INSTRUCTIONS

Bottle	GL71 (Glass)
Cap	C/ALU90 (Aluminum)
Cork	FOR51 (Cork)
Waste Collection. Please check according to your city's regulation	