

# KAIROS

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

<b>ANNATA</b>	<b>2022</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>100% Verdicchio</b>
<b>RESA</b>	<b>100 quintali di uva per ettaro (60 hl di vino)</b>
<b>RACCOLTA</b>	<b>manuale – metà settembre</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>pressatura soffice delle uve con resa uva/mosto del 50-60%. Decantazione statica e fermentazione del limpido a temperatura controllata di 16-18° per 20 gg</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>6 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13%</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)

# KAIROS

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



<b>VINTAGE</b>	<b>2022</b>
<b>GRAPES</b>	<b>100% Verdicchio</b>
<b>YIELD</b>	<b>4,000 kilos per acre (24 hl of wine)</b>
<b>HARVEST</b>	<b>by hand – middle of September</b>
<b>WINE MAKING</b>	<b>soft pressing with a low yield grapes/juice on average 50-60%. Static decantation and racking the clear juice under controlled temperature for 20 days</b>
<b>AGING</b>	<b>6 months on fine lees in steel tanks</b>
<b>ALCOHOL</b>	<b>13%</b>

### DISPOSAL INSTRUCTIONS

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