



# ROSA

DI MONTACUTO®

MARCHE ROSATO I.G.T.

<b>ANNATA</b>	<b>2022</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>70% Syrah - 15% Alicante nero - 15% Sangiovese</b>
<b>RESA</b>	<b>80 quintali di uva per ettaro (44 hl di vino)</b>
<b>RACCOLTA</b>	<b>manuale – prima decade di settembre</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>pressatura soffice delle uve con resa uva/mosto del 50-60%. Decantazione statica. Fermentazione del limpido a temperatura controllata di 16-18° per 20 gg</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>4 mesi 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)



# ROSA

DI MONTACUTO®

MARCHE ROSATO I.G.T.

<b>VINTAGE</b>	<b>2022</b>
<b>GRAPES</b>	<b>70% Syrah, 15% Alicante nero, 15% Sangiovese</b>
<b>YIELD</b>	<b>3,200 kilos per acre (18 hl of wine)</b>
<b>HARVEST</b>	<b>by hand – beginning 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>for 4 months 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	

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)