

AIÒN

ROSSO CONERO D. O.C

ANNATA	2022
UVAGGIO	85% Montepulciano 15% Sangiovese
RESA	80 quintali di uva per ettaro (57 hl di vino)
RACCOLTA	manuale Sangiovese metà settembre Montepulciano inizio ottobre
VINIFICAZIONE	4/5 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta
AFFINAMENTO	8 mesi in vasche di acciaio e cemento vetrificato
ALCOL	13,5%



SMALTIMENTO MATERIALI

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

AIÒN

ROSSO CONERO D.O.C



VINTAGE	2022
GRAPES	85% Montepulciano 15% Sangiovese
YIELD	3,200 kilos per acre (22 hl of wine)
HARVEST	by hand - Sangiovese middle of September, Montepulciano beginning of October
WINE MAKING	4/5 days maceration on the skins with daily pumpovers malolactic fermentation completed
AGING	8 months in stainless steel and cement tanks.
ALCOHOL	13.5%

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Bottle	GL71 (Glass)
Cap	C/ALU90 (Aluminum)
Cork	FOR51 (Cork)

Waste Collection.

Please check according to your city's regulation