



# NOTTE

## ROSSO CONERO D.O.C

<b>ANNATA</b>	<b>2019</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>RESA</b>	<b>70 quintali di uva per ettaro (49 hl di vino)</b>
<b>RACCOLTA</b>	<b>manuale – inizio ottobre</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>10 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>24 mesi in botti da 10-27 hl di rovere Francese e di Slavonia. 3 mesi in bottiglia prima della vendita</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14%</b>

### SMALTIMENTO MATERIALI

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



# NOTTE

## ROSSO CONERO D.O.C

<b>VINTAGE</b>	<b>2019</b>
<b>GRAPES</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>YIELD</b>	<b>2,700 kilos per acre (19 hl of wine)</b>
<b>HARVEST</b>	<b>by hand – beginning of October</b>
<b>WINE MAKING</b>	<b>10 days maceration on the skins with daily pumpovers malolactic fermentation completed</b>
<b>AGING</b>	<b>24 months in in 10-27 hl oak barrels 3 months in bottle before release</b>
<b>ALCOHOL</b>	<b>14%</b>

### DISPOSAL INSTRUCTIONS

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