



Etere

CONERO D.O.C.G. RISERVA

ANNATA	2020
UVAGGIO	100% Montepulciano
RESA	50 quintali di uva per ettaro (35 hl di vino)
VIGNA	superficie di 3ha esposta a sud est vigneto del 1997
RACCOLTA	selezione delle uve in campo – prima decade ottobre
VINIFICAZIONE	macerazione prefermentativa a freddo per 4 giorni. Inizio della fermentazione con lieviti indigeni. 7 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. fermentazione malolattica svolta
AFFINAMENTO	30 mesi, 50% in botti da 27 hl e 50% in barriques/tonneaux 6 mesi in bottiglia prima della vendita
ALCOL	15%
EAN	8029375000059 (BT) 8029375000158 (CT)

SMALTIMENTO MATERIALI

Bottiglia	GL71 (Vetro)
Capsula	C/ALU90 (Alluminio)
Tappo	FOR51 (Sughero)

Raccolta differenziata.

Verifica le disposizioni del tuo comune



Etere

CONERO D.O.C.G. RISERVA

VINTAGE	2020
GRAPES	100% Montepulciano
YIELD	2,000 kilos per acre (14 hl of wine)
VINEYARD	<i>single cru of 3 ha, sud est exposition – Planted in 1997</i>
HARVEST	grapes selection – first decade of October
WINE MAKING	cold soak for 3 days. Starting fermentation by indigenous yeast. 7 days of maceration on the skins with daily pumpovers. malolactic fermentation completed
AGING	30 months, 50% in in 27 hl oak barrels 50% in barriques/tonneaux. 6 months in bottle before realease
ALCOHOL	15%
EAN	8029375000059 (BT) 8029375000158 (CT)

DISPOSAL INSTRUCTIONS

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