



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

MARCHE ROSATO I.G.T.



ANNATA / *VINTAGE*: 2017

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 7.000

UVAGGIO / *GRAPES*: SYRAH 60% ALICANTE 20% MONTEPULCIANO 20%

RESA / *YIELD*: 80 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (57 HL DI VINO)
3,200 KILOS PER ACRE (22 HL OF WINE)

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
MANUAL - BEGINNING OF SEPTEMBER

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE CON RESA
VA/MOSTO DEL 50-60%. DECANTAZIONE STATICA.
FERMENTAZIONE DEL LIMPIDO A TEMPERATURA
CONTROLLATA DI 16-18° PER 20 GG
*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*

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 4 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO
FOR 4 MONTHS IN STEEL TANKS

ALCOL / *ALCOHOL*: 12,5%