



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

AIÓN ROSSO CONERO D.O.C.



ANNATA / *VINTAGE*: 2017

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 35.000

UVAGGIO / *GRAPES*: 85% MONTEPULCIANO 15% SANGIOVESE

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

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - INIZIO OTTOBRE
MANUAL - BEGINNING OF OCTOBER

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: 4/5 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
CON RIMONTAGGI GIORNALIERI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA
4/5 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS
WITH DAILY PUMPOVER
MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 10 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO E CEMENTO
FOR 10 MONTHS IN STEEL AND CEMENT TANKS

ALCOL / *ALCOHOL*: 13.5%