



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

ROSSO CONERO
D.O.C.



ANNATA / *VINTAGE*: 2016

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 30.000

UVAGGIO / *GRAPES*: MONTEPULCIANO 100%

RESA / *YIELD*: 75 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (52 HL DI VINO)
2.900 KILOS PER ACRE (21 HL OF WINE)

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - METÀ OTTOBRE
MANUAL - MIDDLE OF OCTOBER

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: 10/12 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
CON RIMONTAGGI GIORNALIERI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA
10/12 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS
WITH DAILY PUMPOVER
MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 18 MESI IN BOTTI DA 27HL DI ROVERE;
3 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA VENDITA
FOR 18 MONTHS IN OAK BARRELS OF 27HL
3 MONTHS IN BOTTLE BEFORE REALEASE

ALCOL / *ALCOHOL*: 14%