



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

CONERO RISERVA D.O.C.G.



ANNATA / <i>VINTAGE</i> :	2015
BOTTIGLIE / <i>BOTTLES</i> :	13.000
UVAGGIO / <i>GRAPES</i> :	100% MONTEPULCIANO
RESA:	60 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (43 HL DI VINO)
YIELD:	2,400 KILOS PER ACRE (17 HL OF WINE)
VIGNA:	SUPERFICIE DI 3HA ESPOSTA A SUD EST - VIGNETO DEL 1997
VINEYARD:	SINGLE CRU OF 3 HA, SUD EST EXPOSITION - 1997
RACCOLTA:	SELEZIONE DELLE UVE IN CAMPO - METÀ OTTOBRE
HARVESTING:	GRAPES SELECTION - MIDDLE OF OCTOBER
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO PER 3/5 GIORNI. INIZIO DELLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. 15/20 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA IN LEGNO
WINE MAKING:	COLD SOAK FOR 3/5 DAYS. STARTING FERMENTATION BY INDIGENOUS YEAST. 15/20 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS WITH DAILY PUMPOVERS. MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED
AFFINAMENTO:	PER 30 MESI 50% IN TONNEAUX/BARRIQUES E 50% IN BOTTI GRANDI (27 HL); 6 MESI IN BOTTIGLIA
AGING:	FOR 30 MONTHS 50% IN TONNEAUX/BARRIQUES AND 50% IN BIG BARRELS (27 HL); 6 MONTHS IN BOTTLE
ALCOL / <i>ALCOHOL</i> :	14,5%