



Moroder

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

DORICO CONERO D.O.C.G. RISERVA



| | |
|----------------------------------|--|
| ANNATA / <i>VINTAGE</i> : | 2016 |
| BOTTIGLIE / <i>BOTTLES</i> : | 5.400 |
| UVAGGIO / <i>GRAPES</i> : | 100% MONTEPULCIANO |
| RESA: <i>YIELD</i> : | 30 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (21 HL DI VINO) <i>1,200 KILOS PER ACRE (7 HL OF WINE)</i> |
| VIGNA: | SUPERFICIE DI 4HA ESPOSTA A SUD EST - VIGNETO DEL 1968 EVENTUALE DIRADAMENTO A SECONDA DELL'ANNATA |
| <i>VINEYARD</i> : | <i>OLDEST SINGLE CRU OF 4 HA, SUD EST EXPOSITION - 1968 FRUIT THINNING DEPENDING ON VINTAGE'S TRAITS</i> |
| RACCOLTA: <i>HARVESTING</i> : | SELEZIONE DELLE UVE IN CAMPO - METÀ OTTOBRE <i>GRAPES SELECTION - MIDDLE OF OCTOBER</i> |
| VINIFICAZIONE: | MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO PER 3/5 GIORNI. INIZIO DELLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. 20 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA SVOLTA IN LEGNO |
| <i>WINE MAKING</i> : | <i>COLD SOAK FOR 3/5 DAYS. STARTING FERMENTATION BY INDIGENOUS YEAST. 20 DAYS OF MACERATION ON THE SKINS WITH DAILY PUMPOVERS. MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETED IN OAK BARRELS</i> |
| AFFINAMENTO: | 30 MESI, 20% IN TONNEAUX NUOVI, 80% IN BARRIQUES E TONNEAUX USATI; 12 MESI IN BOTTIGLIA |
| <i>AGING</i> : | <i>30 MONTHS, 20% NEW TONNEAUX, 80% IN USED BARRIQUES AND TONNEAUX; 12 MONTHS IN BOTTLE</i> |
| ALCOL / <i>ALCOHOL</i> : | 14,5% |