



DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO



Waarschapsstraat 1c
1382 EG Weesp
Nederland

contrada Fornaci Sabine, 7
62020 Belforte del Chienti (MC)
Italia

+31 294 26 66 91

www.vinolio-delle-marche.nl
info@vinolio-delle-marche.nl

MRODER BRUT ROSE'

ZONA DI PRODUZIONE *Colline del Monte Conero*

UVAGGIO *Merlot 50%, Syrah 50%*

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA *12,0 %*

VINIFICAZIONE *Breve macerazione sulle bucce e spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 16°. Rifermentazione in autoclave a 14-15° con lieviti selezionati per circa 120 giorni (metodo martinotti)*

MATURAZIONE *Per 1 mese in bottiglia*

CARATTERISTICHE *Brillante colore rosa fiori di pesco con sfumature purpuree, perlage fine. Al naso risaltano note delicate di piccoli frutti rossi come ribes, lampone e fragola, con ricordi floreali. Sapore fresco e gradevole, giustamente acido, con sentori di frutti di bosco.*

ANNO 2018

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↓ *10° - 12° C*



PRODUCTION AREA *Hills of Monte Conero*

GRAPE VARIETY *Merlot 50%, Syrah 50%*

ALCOHOLIC STRENGTH *12,0 %*

WINE PRODUCTION *Short maceration on the skins soft press of grapes. Fermentation with controlled temperature of 16° C. Re-fermentation in steel tanks at 14-15° C with selected yeast for 120 days (charmat method).*

RIPENING *For 1 month in bottle*

CARACTERISTICS *Bright pink peach blossom with purple hues, fine perlage. The nose highlights delicate notes of small red fruits such as currants, raspberries and strawberries, with floral flavors. Fresh and pleasant taste, slight acid, with hints of berries.*

YEAR 2018

SERVING TEMPERATURE ↓ *10° - 12° C*



WIJNGAARD *Heuvels van Monte Conero*

DRUIVENSOORT *Merlot 50%, Syrah 50%*

ALCOHOLPERCENTAGE *12,0 %*

WIJNPRODUCTIE *Zachte persing van de druiven en korte maceratie van de schil. Fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 16-18°. Herfermentatie in stalen vaten bij 14-15° C met geselecteerde gist gedurende 120 dagen (charmat methode).*

BOTTELING *Gedurende 1 maand in de fles.*

KENMERKEN *Helderroze perzikbloesem kleur met paarse tinten, fijne perlage. De neus accentueert delicate tonen van klein rood fruit zoals krenten, frambozen en aardbeien, met bloemige aroma's. Frisse en aangename smaak, licht zuur, met hints van bessen.*

JAAR 2018

SERVEERTEMPERAATUUR ↓ *10° - 12° C*