



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 DORICO RISERVA DOCG

ZONA DI PRODUZIONE *Colline del Monte Conero*

UVAGGIO *Montepulciano 100%*

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA *14,5%*

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.*

MATURAZIONE *Circa trenta mesi in barriques, poi circa sei mesi in bottiglia.*

CARATTERISTICHE *Il profondo ed impenetrabile rosso incorniciato da vividi riflessi color rubino tipici del Montepulciano annunciano tutta la sua dirimpente potenza. Le gradevoli sensazioni di amarena matura, eteri e spezie si fondono con la straordinaria eleganza gustativa intrisa di sapidità, buon alcol e perfetti tannini. Equilibrio ed armonia si sublimano.*

ANNO 2015

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↓ *16° - 18° C*



PRODUCTION AREA *Hills of Monte Conero*

GRAPE VARIETY *Montepulciano 100%*

ALCOHOLIC STRENGTH *14,5%*

WINE PRODUCTION *Cold soak for 3/5 days. Starting fermentation by indigenous yeast. 20 days of maceration on the skins with daily pump overs. Malolactic fermentation completed in oak barrels.*

RIPENING *About 30 months in barriques, thereafter about six months in bottles.*

CARACTERISTICS *The deep and impenetrable red colour is framed by bright tinges typical of Montepulciano. Leather, smoke and truffle on the nose. Hefty and complex and structured in the mouth, plenty of dark fruits and with perfect tannins. Balance and harmony prevail.*

YEAR 2015

SERVING TEMPERATURE ↓ *16° - 18° C*



WIJNGAARD *Heuvels van Monte Conero*

DRUIVENSOORT *Montepulciano 100%*

ALCOHOLPERCENTAGE *14,5%*

WIJNPRODUKTIE *Koud inweken gedurende 3 tot 5 dagen. Start van de gisting met inheemse gisten. 20 dagen maceratie met dagelijks verpompen van malolactische gisting uitgevoerd in eiken vaten.*

BOTTELING *Circa dertig maanden in "barriques", daarna ongeveer zes maanden in fles.*

KENMERKEN *Het diepe en ondoordringbare rood wordt omlijst door heldere robijnrode reflecties. De aangename sensatie van rijpe zwarte kersen en kruiden gaan samen met de buitengewone smaak. Veel donker fruit en met perfecte tannines.*

JAAR 2015

SERVEERTEMPERATUUR ↓ *16° - 18° C*