



MORODER EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE Colline del Monte Conero

UVAGGIO Montepulciano 100%

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA 11,5%

VINIFICAZIONE Spremitura con immediato allontanamento delle bucce.
Decantazione statica fermentazione del limpido a temperatura controllata di 16° C. Rifermentazione in autoclave a 14-15° C con lieviti selezionati per circa 120 giorni (metodo martinotti).

MATURAZIONE Per 1 mese in bottiglia

CARATTERISTICHE Brillante, dai profumi intensi, strutturato ma morbido
cremoso pur nel suo gusto secco con note fruttate ed un finale lungo e bilanciato.

ANNO 2018

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10° - 12° C



PRODUCTION AREA Hills of Monte Conero

GRAPE VARIETY Montepulciano 100%

ALCOHOLIC STRENGHT 11,5%

WINE PRODUCTION Soft press of grapes and prompt separation of the skins.
Static decantation and racking the clear juice under controlled temperature of 16° C. Refermentation in steal tank at 14-15° C with selected yeast for 120 days (charmat method).

RIPENING For 1 month in bottle

CARACTERISTICS Bright, with intense aromas despite a dry taste, it is soft and creamy. Distinguished by fruity scents and a well balanced length.

YEAR 2018

SERVING TEMPERATURE 10° - 12° C



WIJNGAARD Heuvels van Monte Conero

DRUIVENSOORT Montepulciano 100%

ALCOHOLPERCENTAGE 11,5%

WIJNPRODUKTIE Zachte persing waarbij de schil direct verwijderd wordt.
Statische decantatie en fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 16° C. Secundaire fermentatie in autoclaaf bij 14-15 ° C met geselecteerde gisten gedurende ongeveer 120 dagen (martinotti-methode).

BOTTELING Gedurende 1 maand in de fles

KENMERKEN Helder, met intense aroma's, gestructureerd maar zacht romig ondanks de droge smaak met fruitige tonen en een lange en evenwichtige afrond.

JAAR 2018

SERVEERTEMPERATUUR 10° - 12° C



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