



DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO



VinOlio

delle Marche



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](http://www.vinolio-delle-marche.nl)  
[info@vinolio-delle-marche.nl](mailto:info@vinolio-delle-marche.nl)

## MRODER AION

ZONA DI PRODUZIONE *Colline del Monte Conero*

UVAGGIO *Montepulciano 85%, Sangiovese 15%*

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA *13,5%*

VINIFICAZIONE *4/5 giorni di macerazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica svolta*

MATURAZIONE *Per 10 mesi in vasche di acciaio e cemento.*

CARATTERISTICHE *Il rubino intenso con riflessi violacei testimonia la sua gioventù. I fragranti profumi di visciola, prugna passita e violaciocca, si incontrano al gusto con un equilibrato abbraccio di buona alcolicità, morbidezza, freschezza, giusti tannini e sapidità. Finezza, intensità e persistenza completano il vino.*

ANNO 2017

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



PRODUCTION AREA *Hills of Monte Conero*

GRAPE VARIETY *Montepulciano 85%, Sangiovese 15%*

ALCOHOLIC STRENGTH *13,5%*

WINE PRODUCTION *4/5 days of maceration on the skins with daily pumpover. Malolactic fermentation completed.*

RIPENING *For 10 months in steel and cement tanks.*

CARACTERISTICS *The colour is red-ruby while a pure tinge shows its youth. The fragrant aroma of wild cherry, prune and hoary stock, bump into a harmony in the palate, with a balance of alcohol, softness, freshness and saltiness. Delicacy and finesse complete the wine.*

YEAR 2017

SERVING TEMPERATURE ↓ *16° - 18° C*



WIJNGAARD *Heuvels van Monte Conero*

DRUIVENSOORT *Montepulciano 85%, Sangiovese 15%*

ALCOHOLPERCENTAGE *13,5%*

WIJNPRODUKTIE *4/5 dagen maceratie en dagelijks verpompen. Malolactische gisting voltooid in eiken vaten.*

BOTTELING *10 maanden in roestvaststalen en cementtanks.*

KENMERKEN *De intens robijnrode kleur getuigt van zijn soort. De geurige aroma's van zwarte kersen, gedroogde pruim en paarse onderdelen komen samen op smaak, zachtheid, versheid, rechtvaardigen tannines en smaak. Aanvulling op de wijn is de finesse, intensiteit en persistentie.*

JAAR 2017

SERVEERTEMPERATUUR ↓ *16° - 18° C*