



*Moroder*

DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO

## VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. CLASSICO SUPERIORE



ANNATA / *VINTAGE*: 2018

BOTTIGLIE / *BOTTLES*: 7.000

UVAGGIO / *GRAPES*: VERDICCHIO 100%

RESA / *YIELD*: 100 QUINTALI DI UVA PER ETTARO (60 HL DI VINO)  
4,000 KILOS PER ACRE (24 HL OF WINE)

RACCOLTA / *HARVESTING*: MANUALE - METÀ SETTEMBRE  
*MANUAL - BEGINNING OF SEPTEMBER*

VINIFICAZIONE / *WINE MAKING*: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE CON RESA  
UVA/MOSTO DEL 60%. DECANTAZIONE STATICA.  
FERMENTAZIONE DEL LIMPIDO A TEMPERATURA  
CONTROLLATA DI 16-18° PER 20 GG  
*SOFT PRESSING WITH A LOW YIELD GRAPES/JUICE  
ON AVERAGE 60%. STATIC DECANTATION AND  
RACKING THE CLEAR JUICE UNDER CONTROLLED*

AFFINAMENTO / *AGING*: PER 6 MESI SU FECCE FINI IN VASCHE DI ACCIAIO  
*FOR 6 MONTHS ON FINE LEES IN STEEL TANKS*

ALCOL / *ALCOHOL*: 13.5%