



Rosso Conero, 2018

Azienda Agricola Moroder
ITALIE, LES MARCHES, ROSSO CONERO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Montepulciano d'Abruzzo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	24 ans
RENDEMENTS	Entre 45 et 50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1 g/l
SUPERFICIE	8 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes situées au pied du Mont Conero à 1 km de la mer à vol d'oiseau, à l'intérieur du Parc Naturel Conero et à une altitude de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Sud, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Mélange d'argile, de marne calcaire et de sable
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Macération sur peaux pendant 10 jours avec des remontages quotidiens. Fermentation malolactique dans des cuves inox à des températures comprises entre 22°C et 25°C.
ÉLEVAGE	18 à 24 mois en fûts de chêne français dont 15% neufs. Puis, 6 à 9 mois en bouteille avant la commercialisation.

CODE SAQ
11155307

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.95 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Alessandro Moroder est situé à Montacuto, au cœur du Parc du Monte Conero (Ancona). Le long de cette étroite bande de collines face à la mer Adriatique se situent les 46 hectares de propriété de la famille Moroder depuis la fin du XVIII^{ème} siècle. La production se concentre sur le Rosso Conero, obtenu de la vinification à 100% de cépage Montepulciano, un cépage de couleur rouge rubis qui tend légèrement au grenat en vieillissant, avec des parfums intenses et persistants de fruits rouges.