



GUERRIERI RIZZARDI

BARDOLINO

2014

Bardolino Classico DOP

VIGNETI:

Le uve sono raccolte in 38 diversi appezzamenti sulle rinomate colline di Bardolino e Cavaion, nella zona DOP Classica.

Suolo: ciottoloso, argilloso e calcareo di origine morenico glaciale

Superficie catastale: diversi ettari

Densità vigne/ha: da 1.500 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forma d'allevamento: Guyot semplice, pergola, casarsa, cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata avviene dopo la diraspatura e pigiatura delle uve. Segue la fermentazione malo lattica in vasca.

Vitigni: Corvina 65%, Rondinella 15%, Merlot 10%, Molinara, Ancellotta e Sangiovese 10%

Affinamento: fino a 12 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 28.300 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.42 %

Acidità totale: 5.32 g/l

PH: 3.64

Zuccheri riduttori: 3 g/l

PREMI/RICONOSCIMENTI:

- **OSCAR PREZZO/QUALITA'** – Gambero Rosso “Berebene” 2016
- **Un Bicchiere** – Gambero Rosso 2016
- **84 punti** – I Vini di Veronelli 2016

