



GUERRIERI RIZZARDI

## BARDOLINO

2015

Bardolino Classico DOP

### VIGNETI:

Le uve sono raccolte in 38 diversi appezzamenti sulle rinomate colline di Bardolino e Cavaion, nella zona DOP Classica. Età delle viti da 5 a 45 anni.

**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 malolattica in vasca.

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

**Affinamento:** fino a 12 mesi in vasche d'acciaio

**Produzione:** 43.000 bottiglie

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 13.00 %

**Acidità totale:** 5.2 g/l

**PH:** 3.42

**Zuccheri riduttori:** 1.8 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due bicchieri – Gambero Rosso 2017**
- **3 Vitae – Guida AIS Vitae 2017**
- **3 Grappoli – Bibenda 2017**
- **88 punti – I Vini di Veronelli 2017**

