



GUERRIERI RIZZARDI

## Bardolino Chiaretto

2014

Bardolino Chiaretto DOP

### VIGNETI:

Prodotto con la selezione delle uve raccolte dalle tenute di Cavaion e Bardolino, sulle colline del lago di Garda orientale.

**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 e pergola

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo 12 ore di fermentazione il Chiaretto viene svinato. Segue la vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox in ambiente ridotto per preservarne frutto e fragranza.

**Vitigni:** Corvina 65% , Rondinella 20%, Sangiovese, Molinara e Negrara 15%

**Affinamento:** da 3 a 4 mesi in vasche d'acciaio

**Produzione:** 23,300 bottiglie

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.24%

**Acidità totale:** 5.85 g/l

**PH:** 3.31

**Zuccheri riduttori:** 2.2 g/l

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2015 a 2017

