



GUERRIERI RIZZARDI

Bardolino Chiaretto

2015

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: 65% Corvina, 20% Rondinella, 15% Sangiovese & Molinara

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

Produzione: 75.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.96%
Acidità totale: 5.20 g/l
PH: 3.17
Zuccheri riduttori: 2 g/l

PREMI / RICONSCIMENTI:

- **87 punti – Wine Enthusiast, luglio 2016**
- **Due Bicchieri – Gambero Rosso 2017**
- **3 Grappoli – Bibenda 2017**
- **88 punti – I Vini di Veronelli 2017**
- **2 Vitae – Guida AIS Vitae**
- **3*** - Vini Buoni d'Italia 2017**

