



GUERRIERI RIZZARDI

## COSTEGGIOLA

2015

Soave Classico DOP

### VIGNETI:

Le uve vengono raccolte a mano dalle viti migliori del vigneto collinare di Costeggiola; le uve hanno circa 45 anni, età a cui la Garganega esprime la massima qualità. Questo vigneto è favorito da un'ottima esposizione a sud.

**Suolo:** argilloso e calcareo su roccia nera vulcanica

**Superficie catastale:** 15 ettari

**Densità vigne/ha:** da 2.500 a 4.000

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice e pergola

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspate e pressate prima della fermentazione alcolica che avviene in vasche di cemento per 10 giorni tra 15° e 16° C. Non si effettua la fermentazione malolattica.

**Vitigni:** Garganega 70% e Chardonnay 30%

**Affinamento:** alcuni mesi in vasche di cemento o acciaio

**Produzione:** produzione limitata a 20.000 bottiglie numerate

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.32 %

**Acidità totale:** 5.50 g/l

**PH:** 3.25

**Zuccheri riduttori:** 0.8 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **90 punti** – Decanter Magazine maggio 2017
- **90 punti** – Wine Enthusiast maggio 2017
- **3 Grappoli** – Bibenda 2017
- **2 Vitae** – Vitae AIS 2017
- **87 punti** – I Vini di Veronelli

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2016 al 2020 e oltre

