



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA

2011

Valpolicella Classico Superiore DOP Ripasso

VIGNETI:

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano per lo più nella parte più a sud del vigneto Pojega e buona parte del Corvinone viene raccolto in leggera surmaturazione. Pojega è un vigneto storico che affianca il giardino, che porta lo stesso nome, acquistato nel 1640 dalla famiglia Rizzardi.

Superficie catastale: 10 ettari

Suolo: bruno rossastro con forte presenza d'argilla

Densità vigne/ha: 1.600 – 5.000

Forma d'allevamento: Doppia pergola veronese, guyot semplice

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Breve macerazione delle uve diraspate e pressate, prima della fermentazione alcolica per 10 giorni (da 25° a 28°) in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue una seconda fermentazione denominata "Ripasso": una rifermentazione del vino sul substrato delle vinacce non pressate di Amarone.

Vitigni: Corvinone 45%, Corvina 45%, Rondinella e Molinara e Merlot 10%

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia (50hl) e rovere francese (5hl)

Produzione: produzione limitata a 80.000 bottiglie numerate



DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 14.19 %

Acidità totale: 6.2 g/l

PH: 3.72

Zuccheri riduttori: 1.8 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due bicchieri** - Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2014
- **3 Grappoli** – Bibenda AIS 2012
- **91 punti** – International Wine Review

Potenziale di invecchiamento: dal 2013 al 2016 e oltre