



GUERRIERI RIZZARDI

## POJEGA

2015

### Valpolicella Classico Superiore DOP Ripasso

#### VIGNETI:

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano 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 17° secolo 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 e Guyot singolo

#### 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 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:** 13.91 %

**Acidità totale:** 5.44 g/l

**PH:** 3.47

**Residuo zuccherino:** 1.2 g/l

#### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due bicchieri Rossi** – Gambero Rosso 2018
- **4 Grappoli** – Bibenda 2018

**ABBINAMENTI:** costolette d'agnello, filetto, stufati, formaggi stagionati.

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** dal 2017 al 2020 e oltre

