



GUERRIERI RIZZARDI

COSTEGGIOLA

2010

Recioto di Soave Classico DOCG

VIGNETI:

Le uve sono selezionate a mano nei vigneti più “vecchi” (fino a 45 anni di età) posti nei migliori terreni di Costeggiola (cru del Soave). Il suolo è bruno e ricco di pietrisco vulcanico. Il vigneto è magnificamente esposto a sud. La vendemmia è meticolosa e molto selettiva.

Suolo: argilloso e calcareo su pietra scura vulcanica

Superficie: 3,88 ettari

Densità vigne/ha: 3.500

Forma d'allevamento: Pergola doppia

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prodotto al 100% con uve appassite per circa 5 mesi in cassette di legno. Le uve vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione alcolica di circa 20 giorni in vasche d'acciaio di 25 hl e successivo affinamento in legno.

Vitigni: 100% Garganega

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 5 hl

Produzione: produzione limitata a 2.133 bottiglie numerate



DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 14,34 %

Acidità totale: 5.65 g/l

PH: 3.63

Zuccheri riduttori: 86 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI :

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2018
- **92 punti** – Vinous, Ian D'Agata, Maggio/Giugno 2017
- **4 Grappoli** – Bibenda 2018

ABBINAMENTI: Perfetto con dessert non troppo dolci, come meringhe, Pan di Spagna, crostate di frutta

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2016 al 2022 e oltre