



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

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

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** dal 2016 al 2022 e oltre