



GUERRIERI RIZZARDI

**Soave**  
2014  
Soave Classico DOP

**VIGNETI:**

Costeggiola è uno dei vigneti cru della tenuta di Soave oltre al vigneto La Rocca. Le uve prodotte dalle viti più giovani di Costeggiola e tutte quelle del vigneto La Rocca, vicino al castello di Soave, concorrono alla produzione di questo vino distintivo del territorio.

**Suolo:** argilloso e calcareo su roccia scura 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. Segue la fermentazione alcolica in vasche di cemento per 10 giorni ad una temperatura tra 15° e 16° C. Non si esegue la fermentazione malolattica.

**Vitigni:** Garganega 75%, Chardonnay 20% e Trebbiano di Soave 5%

**Affinamento:** alcuni mesi sulle fecce in vasche di cemento o acciaio inox

**Produzione:** 25,100 bottiglie

**DATI ANALITICI DEL VINO:**

**Titolo alcolometrico:** 12.42 %

**Acidità totale:** 5.44 g/l

**PH:** 3.29

**Zuccheri riduttori:** 2.4 g/l

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2015 al 2017

