



GUERRIERI RIZZARDI

BARDOLINO
2013
Bardolino Classico DOP

VIGNETI:

Le uve sono raccolte in 38 diversi appezzamenti sulle rinomate colline di Bardolino e Cavaion, nella zona DOP Classica.

Terreno: ciottolos, argilloso e calcareo di origine morenico glaciale.

Superficie catastale: diversi ettari

Densità vigne/ha: da 1.500 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forma d'allevamento: Guyot semplice, pergola, casarsa, cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata avviene dopo la diraspatura e pigiatura delle uve. Segue la fermentazione malolattica.

Vitigni: Corvina 65%, Rondinella 15%, Merlot 10%, Molinara, Ancellotta e Sangiovese 10%

Affinamento: fino a 12 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 12.600 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.45 %

Acidità totale: 4.93 g/l

PH: 3.5

Zuccheri riduttori: 1.8 g/l

Potenziale di invecchiamento: dal 2013 al 2015

