



GUERRIERI RIZZARDI

## POJEGA

2012

### Valpolicella Classico Superiore DOP Ripasso

#### VIGNETI:

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano per lo più 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 1640 dalla famiglia Rizzardi.

**Superficie catastale:** 10 ettari

**Terreno:** bruno rossastro con forte presenza d'argilla

**Densità vigne/ha:** 1.600 – 5.000

**Forma d'allevamento:** Doppia pergola veronese

#### 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 seconda fermentazione del vino sul substrato delle vinacce non pressate di Amarone.

**Vitigni:** Corvinone 45%, Corvina 45%, Rondinella e Molinara 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:** 13.61 % (13.5% in etichetta)

**Acidità totale:** 5.53 g/l

**PH:** 3.55

**Zuccheri riduttori:** 2.4 g/l

**Potenziale d'invecchiamento:** dal 2014 al 2017 o più

