



GUERRIERI RIZZARDI

## COSTEGGIOLA

2009

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 ricco di pietrisco vulcanico. Il vigneto è magnificamente esposto a sud. La vendemmia è meticolosa e molto selettiva.

**Terreno:** argilloso e calcareo su pietra scura vulcanica.

**Superficie catastale:** 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 1.500 bottiglie numerate

### DAI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 14%

**Acidità totale:** 5.27 g/l

**PH:** 3.73

**Zuccheri riduttori:** 78.4 g/l

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2013 al 2018 o più

