



GUERRIERI RIZZARDI

VALPOLICELLA
2013
Valpolicella Classico DOP

VIGNETI:

Il Valpolicella Classico viene prodotto con uve provenienti in parte dal vigneto di Pojega (cru) e in parte dai cru Calcarole e Rovereti, con le uve che non vengono utilizzate per la produzione dell'Amarone, per questo motivo il vino è particolarmente qualitativo. L'età delle viti è dai 4 ai 30 anni.

Superficie catastale: 15 ettari tra i vigneti Pojega, Calcarole, Rovereti e Vigolo

Terreno: ciottoloso rosso con un'elevata concentrazione di argilla e limo

Densità vigne/ha: da 1.200 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forma d'allevamento: Doppia pergola veronese e Guyot semplice

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Nella cantina di Negrar avviene la fermentazione alcolica e una breve macerazione post fermentativa in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni ad una temperatura controllata intorno ai 25°/30°.

Vitigni: Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 15%, Merlot 5%

Affinamento: fino a 12 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 38.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.80 % (13% in etichetta)

Acidità totale: 5.65 g/l

PH: 3.42

Zuccheri riduttori: 1.9 g/l

Potenziale d'invecchiamento: da 2013 al 2018

