



GUERRIERI RIZZARDI

VALPOLICELLA

2016

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 la qualità della frutta utilizzata è particolarmente alta. L'età delle viti è dai 4 ai 30 anni.

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

Suolo: 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: 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Merlot, 5% Rondinella,
5% Croatina

Affinamento: fino a 6 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 31.300 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.97 %

Acidità totale: 6.45 g/l

PH: 3.45

Residuo zuccherino: 2.9 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2018

ABBINAMENTI: Pasta con ragù, carne alla griglia, vitello tonnato, soufflé di spinaci, tartare di carne.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: Dal 2017 al 2020

