



GUERRIERI RIZZARDI

VIGNAUNICA

2016

Chardonnay Veronese IGP

VIGNETI :

Nel vigneto selezionato Vignaunica nel paese di Dolcè in Valdadige, che si sviluppa tra il Monte Baldo e il Monte Pastello (entrambi oltre 1000 mt slm), lo Chardonnay è piantato su una parcella di 2 ettari. Le viti hanno un'età di 16 anni e danno raccolti di perfetta maturazione con buon equilibrio tra freschezza e zuccheri.

Suolo: alluvionale e sabbioso tipico della Valdadige.

Superficie: 2 ha

Densità vigne/ha: 4,000

Forma d'allevamento: Guyot semplice

VINIFAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolte la mattina presto per evitare le alte temperature estive, le uve, perfettamente sane, subiscono una fermentazione anaerobica per 10-12 giorni a una temperatura controllata di 16°C in vasche d'acciaio.

Vitigni: 100% Chardonnay

Affinamento: Da 4 a 8 mesi, 50% in vasche d'acciaio, 50% in botti

Primo imbottigliamento: Maggio 2016

Produzione: production limitata di 3,333 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.59 %

Acidità totale: 4.80 g/l

PH: 3.65

Residuo zuccherino: 2.2 g/l

PREMI/RICONOSCIMENTI:

- *Annata non ancora recensita*

ABBINAMENTI: carni bianche (coniglio, pollame), formaggi stagionati

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2016 al 2020 e oltre

