



GUERRIERI RIZZARDI

## VIGNAUNICA Chardonnay Veronese IGP 2014

### VIGNETI:

Nel vigneto selezionato Viganunica nel paese di Dolcé in Valdadige, che si sviluppa tra il Monte Baldo e Monte Pastello, entrambi oltre i 1.000 metri s.l.m., lo Chardonnay è piantato su una parcella di due ettari. Le viti hanno un'età di 14 anni e danno raccolti di perfetta maturazione, con buon equilibrio tra freschezza e zuccheri.

**Suolo:** alluvionale e sabbioso, tipico della Valdadige.

**Superficie catastale:** 2 ha

**Densità vigne/ha:** 4.000

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolte la mattina presto per evitare la calura estiva, le uve, perfettamente sane, subiscono una fermentazione anaerobica per 10 /12 giorni a una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio.

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Affinamento:** 4 mesi in botti di secondo passaggio da 25 hl e 8 mesi in vasche di acciaio inox

**Produzione:** limitata di 3.300 bottiglie numerate

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.94%

**Acidità totale:** 4.23 g/l

**PH:** 3.63

**Zuccheri riduttori:** 1.7 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2016
- **86 punti** – I Vini di Veronelli 2016

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2016 al 2020 e oltre

