



GUERRIERI RIZZARDI

Rosa Rosae

2014

Rosato Veronese IGP

VIGNETI:

Le uve sono raccolte dai vigneti Tacchetto a Cavaion e Dògoli a Bardolino.

Terreno: ciottoloso, argilloso e calcareo di origine morenico glaciale.

Superficie catastale: 4 ha circa a Bardolino e 1 ha a Cavaion

Densità vigne/ha: da 1.905 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forma d'allevamento: Casarsa e guyot semplice

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e pigiatura delle uve. Riempimento delle vasche di fermentazione e svinatura dopo circa 12 ore. Segue vinificazione in bianco in ambiente ridotto.

Fermentazione alcolica: 10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C, in vasche di acciaio inox termocondizionate

Vitigni: Corvina 90% , rondinella 5%, marcobona 5%

Affinamento: 2- 3 mesi in vasche di acciaio inox termocondizionate

Produzione: 3.333 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12,80 %

Acidità totale: 5,67 g/l

PH: 3,3

Zuccheri riduttori: 2,0 g/l

Potenziale di invecchiamento: dal 2014 al 2016

