



GUERRIERI RIZZARDI

MUNUS

2011

Bardolino Classico Superiore DOCG

VIGNETI:

Prodotto dalla selezione delle uve provenienti dai vigneti più qualitativi e longevi delle tenute di Bardolino, dove si trovano alcune antiche viti di Corvina. Il Munus è l'unica cuvée della denominazione Bardolino Classico a maturare in botte.

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

Superficie catastale: diversi ettari

Densità vigne/ha: da 1.500 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forme d'allevamento: Guyot semplice e pergola

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica (dopo diraspatura e pigiatura delle uve) e la fermentazione malolattica avvengono in vasche di acciaio inox. Poi il vino inizia la sua maturazione in botti vecchie.

Vitigni: 70% Corvina, 20% Merlot e 10% Rondinella

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 25 hl

Produzione: produzione limitata a 33.300 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.34% (13% in etichetta)

Acidità totale: 4.66 g/l

PH: 3.74

Zuccheri riduttori: 3 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **4 Grappoli** - Bibenda (Associazione Italiana Sommelier) 2014
- **Due Bicchieri** Gambero Rosso 'Vini d'Italia' Edizione 2014

Potenziale di invecchiamento: dal 2012 al 2016 e oltre

