



GUERRIERI RIZZARDI

COSTEGGIOLA

2012

Soave Classico DOP

VIGNETI:

Le uve vengono raccolte a mano dalle viti migliori del vigneto collinare di Costeggiola; le uve hanno circa 45 anni, età a cui la Garganega esprime la massima qualità. Questo vigneto è favorito da un'ottima esposizione a sud.

Suolo: argilloso e calcareo su roccia nera vulcanica

Superficie catastale: 15 ettari

Densità vigne/ha: da 2.500 a 4.000

Forma d'allevamento: Guyot semplice e pergola

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspate e pressate prima della fermentazione alcolica che avviene in vasche di cemento per 10 giorni tra 15° e 16° C. Non si effettua la fermentazione malolattica.

Vitigni: Garganega 70% e Chardonnay 30%

Affinamento: alcuni mesi in vasche di cemento o acciaio

Produzione: produzione limitata a 20.000 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.73 % (13.5% in etichetta)

Acidità totale: 4.63 g/l

PH: 3.52

Zuccheri riduttori: 4.0 g/l



PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri Rossi** – Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2014

Potenziale di invecchiamento: dal 2012 al 2016