



GUERRIERI RIZZARDI

**FERRA**  
**2015**  
**Soave Classico DOP**

**VIGNETI:**

Il vigneto Ferra, posizionato in zona collinare alle spalle del Castello di Soave, fu acquistato nel 1977 dalla famiglia Rizzardi. Il vigneto, su suolo roccioso vulcanico, gode di un favorevole orientamento a sud e dell'esposizione al sole nelle tarde ore pomeridiane. La posizione e l'altitudine permettono alle uve di beneficiare di una fresca ventilazione.

**Suolo:** argilloso e calcareo su pietrisco nero vulcanico

**Superficie:** 5 ha

**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 100%

**Affinamento:** 6 mesi in botti di rovere già usate (25 hl)

**Produzione:** limitata a 3,333 bottiglie numerate

**DATI ANALITICI DEL VINO:**

**Titolo alcolometrico:** 12.24%

**Acidità totale:** 5.50 g/l

**PH:** 3.23

**Zuccheri riduttori:** 0.8 g/l



**PREMI / RICONOSCIMENTI:** *annata non ancora recensita*

**ABBINAMENTI:** pollame e coniglio, rana pescatrice, formaggi maturi

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** dal 2017 al 2021 e oltre