



GUERRIERI RIZZARDI

COSTEGGIOLA

2008

Recioto di Soave Classico DOCG

VIGNETI:

Le uve sono selezionate a mano nei vigneti più “vecchi” (fino a 45 anni di età) posti nei migliori terreni di Costeggiola (cru del Soave). Il suolo è bruno e ricco di pietrisco vulcanico. Il vigneto è magnificamente esposto a sud. La vendemmia è meticolosa e molto selettiva.

Suolo: argilloso e calcareo su pietra scura vulcanica

Superficie catastale: 3,88 ettari

Densità vigne/ha: 3.500

Forma d'allevamento: Pergola doppia

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prodotto al 100% con uve appassite per circa 5 mesi in cassette di legno. Le uve vengono dirasate e pigiate. Segue fermentazione alcolica di circa 20 giorni in vasche d'acciaio di 25 hl e successivo affinamento in legno.

Vitigni: 100% Garganega

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 5 hl

Produzione: produzione limitata a 1.500 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 14%

Acidità totale: 5.27 g/l

PH: 3.73

Zuccheri riduttori: 78.4 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI

• **92 punti** - Robert Parker's Wine Advocate Dicembre 2013

Potenziale di invecchiamento: dal 2011 al 2018 e oltre

