



GUERRIERI RIZZARDI

# BARDOLINO

2017

## Bardolino Classico DOP

### VIGNETI:

Le uve sono raccolte in 38 diversi appezzamenti sulle colline di Bardolino e Cavaion, nella zona DOP Classica. Età delle viti da 3 a 50 anni.

**Suolo:** Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.

**Superficie:** 25 ha

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

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice, pergola, casarsa, cordone speronato

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata avviene dopo la diraspatura e pigiatura delle uve. Segue la fermentazione malolattica in vasca.

**Vitigni:** Corvina 65%, Rondinella 15%, Merlot 10%, Molinara, Ancellotta e Sangiovese 10%

**Affinamento:** vari mesi in vasche d'acciaio inox e cemento termocondizionate.

**Produzione:** 42.000 bottiglie

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.70 %

**Acidità totale:** 4.70 g/l

**PH:** 3.66

**Residuo zuccherino:** 1.2 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2019

**ABBINAMENTI:** Coniglio e pollame, mozzarella, formaggi cremosi (mascarpone), dim-sum (antipasti cinesi)

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** fino a 3 anni dall'annata

