



GUERRIERI RIZZARDI

## FIOR DI ROSA

Bardolino Chiaretto Spumante extra dry  
Classico DOP

### VIGNETI:

Le uve sono raccolte dai vigneti ubicati sulle colline di Cavaion e Bardolino, nella zona Classica DOP. Per dare maggiore freschezza al vino vengono raccolte le varietà precoci dalle viti più giovani.

**Suolo:** terreno ciottoloso, di origine morenico glaciale

**Superficie:** diversi ettari

**Densità vigne/ha:** da 1.720 (pergola) a 5.000 (guyot)

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice, pergola

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo 12 ore di fermentazione sulle bucce che conferiscono la caratteristica colorazione, avviene la svinatura. Segue vinificazione in bianco con presa di spuma metodo Charmat. La fermentazione alcolica dura 10 -12 giorni alla temperatura di 15°-16°C in vasche d'acciaio.

**Vitigni:** Corvina 70% , Rondinella 20 % , Sangiovese and Molinara 10%

**Affinamento:** alcuni mesi in vasche d'acciaio

**Produzione:** 20.000 bottiglie

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 11.52 %

**Acidità totale:** 5.25 g/l

**PH:** 3.30

**Residuo zuccherino:** 13 g/l

**Pressione:** 4.80 bar

**ABBINAMENTI:** come aperitivo con frutti di mare, piatti freddi di pasta;  
eccellente con cucina Thailandese e Cantonese

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

