



GUERRIERI RIZZARDI

Bardolino Chiaretto

2016

Bardolino Chiaretto DOP

VIGNETI:

Prodotto tramite la selezione delle uve raccolte dalle tenute di Cavaion e Bardolino, sulle colline del lago di Garda orientale.

Suolo: ciottoloso, argilloso e calcareo di origine morenico glaciale.

Superficie: diversi ettari

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

Forma d'allevamento: Guyot semplice e pergola

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo 12 ore di fermentazione il Chiaretto viene svinato. Segue la vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox in ambiente ridotto per preservarne frutto e fragranza.

Vitigni: Corvina 65%, Rondinella 20%, Sangiovese & Molinara 15%

Affinamento: da 3 a 4 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 30.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.3 %

Acidità totale: 5.45 g/l

PH: 3.48

Residuo zuccherino: 0.6 g/l

PREMI / RICONSCIMENTI:

- **Un Bicchiere** – Gambero Rosso 2018

ABBINAMENTI: Insalate di riso, frittura di pesce, melitzanosalata (salsa di melanzane greca)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2019

