



GUERRIERI RIZZARDI

COSTEGGIOLA

2016

Soave Classico DOP

VIGNETI:

Le uve vengono raccolte a mano dalle viti migliori del vigneto collinare di Costeggiola; le uve hanno circa 45 anni, età a cui la Garganega esprime la massima qualità. Questo vigneto è favorito da un'ottima esposizione a sud.

Suolo: argilloso e calcareo su roccia nera vulcanica

Superficie: 15 ettari

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 70% e Chardonnay 30%

Affinamento: alcuni mesi in vasche di cemento o acciaio

Produzione: produzione limitata a 20.000 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.60 %

Acidità totale: 5.3 g/l

PH: 3.46

Residuo zuccherino: 1.2 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2018
- **90 punti** – Vinous Maggio/Giugno 2017
- **87 punti** – Gilbert & Gaillard Wine Guide 2017

ABBINAMENTI: Carni bianche (pollame e coniglio), formaggio di capra, salumi

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2020 e oltre

