



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA

2015

Valpolicella Classico Superiore DOP Ripasso

VIGNETI:

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nella parte più a sud del vigneto Pojega e buona parte del Corvinone viene raccolto in leggera surmaturazione. Pojega è un vigneto storico che affianca il giardino, che porta lo stesso nome, acquistato nel 17° secolo dalla famiglia Rizzardi.

Superficie catastale: 10 ettari

Suolo: bruno rossastro con forte presenza d'argilla

Densità vigne/ha: 1.600 – 5.000

Forma d'allevamento: Doppia pergola veronese e Guyot singolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Breve macerazione delle uve diraspate e pressate, prima della fermentazione alcolica per 10 giorni (da 25° a 28°) in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue una seconda fermentazione denominata "Ripasso": una rifermentazione del vino sul substrato delle vinacce non pressate di Amarone.

Vitigni: Corvinone 45%, Corvina 45%, Rondinella e Merlot 10%

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia (50hl) e rovere francese (5hl)

Produzione: produzione limitata a 80.000 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.91 %

Acidità totale: 5.44 g/l

PH: 3.47

Residuo zuccherino: 1.2 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due bicchieri Rossi** – Gambero Rosso 2018
- **4 Grappoli** – Bibenda 2018
- **92 punti** – Falstaff Magazine March 2018

ABBINAMENTI: costolette d'agnello, filetto, stufati, formaggi stagionati.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2020 e oltre

