



GUERRIERI RIZZARDI

Rosa Rosae
2016
Rosato Veronese IGP

VIGNETI:

Le uve sono raccolte dai vigneti Tacchetto a Cavaion e Dògoli a Bardolino.

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

Superficie catastale: 4 ha circa a Bardolino e 1 ha a Cavaion

Densità vigne/ha: da 1.905 (pergola) a 5.000 (guyot)

Forma d'allevamento: Casarsa e guyot semplice

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve diraspate e pigiate vengono fermentate in vasche d'acciaio per 12 ore. Segue svinatura e vinificazione in bianco in ambiente ridotto.

La fermentazione alcolica viene condotta per 10 - 12 giorni a temperatura controllata di 15°-16° C, in vasche di acciaio inox termo condizionate.

Vitigni: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Marcobona

Affinamento: 2- 3 mesi in vasche di acciaio inox termocondizionate

Produzione: 3.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 14.16 %

Acidità totale: 5.50 g/l

PH: 3.48

Zuccheri riduttori: 0.6 g/l

ABBINAMENTI: antipasti di pesce o verdura, insalata caprese.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 anni dall'imbottigliamento

