



GUERRIERI RIZZARDI

Soave 2016 Soave Classico DOP

VIGNETI:

Costeggiola è uno dei vigneti cru della tenuta di Soave oltre al vigneto La Rocca.

Le uve prodotte dalle viti più giovani di Costeggiola e tutte quelle del vigneto La Rocca, vicino al castello di Soave, concorrono alla produzione di questo vino.

Suolo: argilloso e calcareo su roccia scura 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. Segue la fermentazione alcolica in vasche di cemento per 10 giorni ad una temperatura tra 15° e 16° C. Non si esegue la fermentazione malolattica.

Vitigni: Garganega 70 %, Chardonnay 25%, Trebbiano di Soave 5%

Affinamento: alcuni mesi sulle fecce in vasche di cemento o acciaio inox

Produzione: 30.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.39 %

Acidità totale: 5.21 g/l

PH: 3.45

Residuo zuccherino: 0.8 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **89 punti – Vinous, Maggio/Giugno 2017**
- **Due Bicchieri – Gambero Rosso 2018**

ABBINAMENTI : Frutti di mare, spaghetti alle vongole, sardine grigliate, risotto alle verdure.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2020

