



GUERRIERI RIZZARDI

TACCHETTO

2016

Bardolino Classico DOP

VIGNETI:

Prodotto con le uve dell'omonimo vigneto, ai piedi della collina di Cavaion. Il particolare terreno sabbioso e limoso, con ciottoli di calcare e la fresca naturale ventilazione sono le condizioni ideali per la produzione di questo fragrante ed intenso Bardolino.

Suolo: parzialmente sabbioso con ciottoli calcarei

Superficie: 3.51 ettari

Densità vigne/ha: 5.000

Forma d'allevamento: Guyot semplice e cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione alcolica dopo diraspatura e pigiatura delle uve, per 10-15 giorni, a 25°-30° C in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica in vasca.

Vitigni: Corvina 80%, Merlot 10% e Rondinella 10%

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: produzione limitata a 20.000 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.46 %

Acidità totale: 5.52 g/l

PH: 3.64

Residuo zuccherino: 0.8 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2018

ABBINAMENTI: Coniglio, tartare di carne, affettati

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2020 e oltre

