



GUERRIERI RIZZARDI

# VILLA RIZZARDI

## 2004

### Amarone Classico della Valpolicella DOC

#### VIGNETI:

Le uve sono selezionate nei vigneti di Negrar con netta prevalenza di grappoli provenienti dal vigneto cru di Pojega. Tutte le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione nel vigneto seguita da un team di esperti. Età delle viti: fino a 28 anni.

**Superficie catastale:** 10 ettari

**Suolo:** terreno bruno rossastro con forte presenza di argilla su roccia calcarea.

**Densità vigne/ha:** da 1.600 (pergola) a 5.000 (guyot)

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice e pergola

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il vino è ottenuto da uve poste in appassimento per 3 mesi e mezzo. Lenta e lunga fermentazione alcolica di un mese (da 25°C a 30°), seguita da una fermentazione malolattica in rovere.

**Vitigni:** 36% Corvina, 24% Corvinone, 22% Rondinella, 10% Barbera, 8% Sangiovese

**Affinamento:** 12 mesi in barrique da 2,25 hl e 24 mesi in botti da 25 hl

**Produzione:** produzione limitata a 11.600 bottiglie numerate

#### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 15.72 %

**Acidità totale:** 5.73 g/l

**PH:** 3.58

**Zuccheri riduttori:** 6.1 g/l

#### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri Rossi** - Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2010
- **4 Grappoli** - Duemilavini (Associazione Italiana Sommelier) 2010
- **92/100** - I vini di Veronelli, guida oro 2012

**Abbinamenti:** Perfetto con robusti piatti di carne e selvaggina, specialmente con salse con una componente dolce. Formaggi maturi: Cimbri, Pecorino invecchiato, Monte Veronese.

**Potenziale di invecchiamento:** dal 2010 al 2020 e oltre

