



GUERRIERI RIZZARDI

VILLA RIZZARDI

2006

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 30 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: 45% Corvinone, 21% Corvina, 15% Rondinella, 11% Barbera, 8% Sangiovese

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

Produzione: produzione limitata a 13.438 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 16.35 %

Acidità totale: 5.85 g/l

PH: ND

Zuccheri riduttori: 10.4 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due bicchieri rossi** - Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2011
- **4 Grappoli** - Bibenda (Associazione Italiana Sommelier) 2011
- **92/100** - I Vini di Veronelli

Abbinamenti: Selvaggina o ricchi piatti a base di agnello o carne.
Formaggi maturi come cheddar o pecorino stagionato

Potenziale di invecchiamento: dal 2011 al 2021 e oltre

