



GUERRIERI RIZZARDI

## Soave 2018 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 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 80 %, Chardonnay 15%, Trebbiano di Soave 5%

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

**Produzione:** 24.000 bottiglie

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.61 %

**Acidità totale:** 5.79 g/l

**PH:** 3.21

**Residuo zuccherino:** 1.1 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

**Nuova annata – non ancora recensita**

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

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** fino a 3 anni dall'annata

