



GUERRIERI RIZZARDI

BARDOLINO

2016

Bardolino Classico DOP

VIGNETI:

Le uve sono raccolte in 38 diversi appezzamenti sulle rinomate colline di Bardolino e Cavaion, nella zona DOP Classica. Età delle viti da 6 a 46 anni.

Suolo: ciottoloso, argilloso e calcareo di origine morenico glaciale

Superficie: diversi ettari

Densità vigne/ha: da 1.500 (pergola) a 5.000 (Guyot)

Forma d'allevamento: Guyot semplice, pergola, casarsa, cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata avviene dopo la diraspatura e pigiatura delle uve. Segue la fermentazione malolattica in vasca.

Vitigni: Corvina 65%, Rondinella 15%, Merlot 10%, Molinara, Ancellotta e Sangiovese 10%

Affinamento: fino a 12 mesi in vasche d'acciaio

Produzione: 30.000 bottiglie

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 13.14 %

Acidità totale: 5.66 g/l

PH: 3.48

Residuo zuccherino: 0.8 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Un Bicchiere** – Gambero Rosso 2018

ABBINAMENTI: Coniglio e pollame, mozzarella, formaggi cremosi (mascarpone), dim-sum (antipasti cinesi)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2019

