



GUERRIERI RIZZARDI

## COSTEGGIOLA

2018

Soave Classico DOP

### VIGNETI:

Le uve vengono raccolte a mano dalle viti migliori del vigneto collinare di Costeggiola; le viti hanno fino a 45 anni, età a cui la Garganega esprime la massima qualità. Questo vigneto è favorito da un'ottima esposizione a sud.

**Suolo:** Terreno collinare, con tessitura limosa-sabbiosa, ricco in calcare attivo, su roccia 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 prima della fermentazione alcolica che avviene in vasche di cemento per 10-12 giorni tra 15° e 16° C. Non si effettua la fermentazione malolattica.

**Vitigni:** Garganega 75% e Chardonnay 25%

**Affinamento:** Alcuni mesi in vasche in acciaio inox.

**Produzione:** produzione limitata a 20.000 bottiglie numerate.

### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 12.86 %

**Acidità totale:** 5.89 g/l

**PH:** 3.26

**Residuo zuccherino:** 2.2 g/l

### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Nuova annata – non ancora recensita**

**ABBINAMENTI:** Carni bianche (pollame e coniglio), formaggio di capra, salumi

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** fino a 4 anni dall'annata

