



GUERRIERI RIZZARDI

FERRA
2015
Soave Classico DOP

VIGNETI:

Il vigneto Ferra, posizionato in zona collinare alle spalle del Castello di Soave, fu acquistato nel 1977 dalla famiglia Rizzardi. Il vigneto, su suolo roccioso vulcanico, gode di un favorevole orientamento a sud e dell'esposizione al sole nelle tarde ore pomeridiane. La posizione e l'altitudine permettono alle uve di beneficiare di una fresca ventilazione.

Suolo: argilloso e calcareo su pietrisco nero vulcanico

Superficie: 5 ha

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 giorni tra 15° e 16° C. Non si effettua la fermentazione malolattica.

Vitigni: Garganega 100%

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere già usate (25 hl)

Produzione: limitata a 3,333 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.24%
Acidità totale: 5.50 g/l
PH: 3.23
Zuccheri riduttori: 0.8 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **Due Bicchieri** – Gambero Rosso 2019
- **4 Grappoli** – Bibenda 2019

ABBINAMENTI: pollame e coniglio, rana pescatrice, formaggi maturi

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2021 e oltre

