



GUERRIERI RIZZARDI

FERRA
2016
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: Circa 6 mesi in botti di rovere già usate (25 hl)

Produzione: limitata a 3,333 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 12.81%
Acidità totale: 5.20 g/l
PH: 3.36
Zuccheri riduttori: 0.7 g/l

PREMI / RICONOSCIMENTI: *annata non ancora recensita*

ABBINAMENTI: pollame e coniglio, rana pescatrice, formaggi maturi

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: fino a 7 anni dalla vendemmia

