



GUERRIERI RIZZARDI

## VILLA RIZZARDI

2011

### Amarone Classico della Valpolicella DOCG

#### VIGNETI:

Le uve sono selezionate nei vigneti di Negrar con netta prevalenza di grappoli provenienti dal vigneto cru di Pojega. Tutte le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione nel vigneto. Età delle viti: fino 36 anni.

**Superficie:** 10 ettari

**Suolo:** Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo

**Densità vigne/ha:** da 1.600 (pergola) a 5.000 (guyot)

**Forma d'allevamento:** Guyot semplice e pergola

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il vino è ottenuto da uve poste in appassimento per 3 mesi e mezzo. Lenta e lunga fermentazione alcolica di un mese (da 25°C a 30°), seguita da una fermentazione malolattica in rovere.

**Vitigni:** 43% Corvina, 31% Corvinone, 16 % Rondinella e 10% Barbera

**Affinamento:** 12 mesi in barrique da 2,25 hl e 24 mesi in botti da 25 hl

**Produzione:** produzione limitata a 29.000 bottiglie numerate

#### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 15.67 %

**Acidità totale:** 5.57 g/l

**PH:** 3.67

**Residuo zuccherino:** 6.5 g/l

#### PREMI / RICONOSCIMENTI:

- **95 punti** – Falstaff Magazin, Ottobre 2018
- **Due Bicchieri Rossi** – Gambero Rosso ‘Vini d’Italia’ 2016
- **93 punti** – Vinous maggio/giugno 2017
- **4 Grappoli** – Bibenda 2016
- **Rosso award** – Merano Wine Awards 2016
- **92 punti** – I Vini di Veronelli 2016

**Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina, formaggi maturi (pecorino, grana, cimbri)

**Potenziale di invecchiamento:** 10 anni e più dall'annata

