



GUERRIERI RIZZARDI

Bardolino Classico DOP 2018

DATI GENERALI

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	25 ha.
Produzione	Circa 42.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni	Corvina 70%, Rondinella 10% più Merlot, Ancellotta e Sangiovese
Forma d'allevamento	Principalmente: guyot semplice, pergola, casarsa e cordone speronato
Portainnesto	Principalmente 420A, 3309C, so4
Densità vigne/ ha	Tra 1.500 e 5.000
Età delle viti	3-50 anni
Produzione / ha	130 quintali – 91 hl – circa 12.600 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica.	5-7 giorni ad una temperatura di 20°-28°C , in vasche in acciaio inox termocondizionate da 300 hl
Maturazione in cantina	3 - 12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	13 febbraio 2019

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 18-EN05162)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.60 %
Acidità totale (acido tartarico)	4.64 g/l
PH	3.52
Zuccheri riduttori	1.0 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Moderna
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento: Febbraio 2019