



GUERRIERI RIZZARDI

CALCAROLE

2011

Amarone Classico della Valpolicella DOCG

VIGNETI:

I vigneti di questo cru, la maggior parte di età superiore ai 25 anni, crescono in una collina terrazzata su terreno roccioso con una perfetta esposizione sud / sud - ovest. Qui la raccolta è fatta interamente a mano con una selezione meticolosa in vigna, dove i grappoli vengono riposti direttamente nelle cassette per l'appassimento. Durante l'anno viene posta grande attenzione per assicurare uve sanissime con una maturazione ideale per il processo di appassimento.

Superficie: 5 ettari

Suolo: argilla rocciosa e terreno calcareo su substrato di 50 cm di roccia calcarea

Densità vigne/ha: 4.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Ottenuto da uve poste in appassimento per tre mesi e mezzo. Lenta e lunga fermentazione di un mese (da 20°C a 25°) seguita da una fermentazione malolattica in rovere.

Vitigni: Corvina 56%, Rondinella 20%, Barbera 10%, Sangiovese 10%, Corvinone 4%

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 5 hl e 24 mesi in botti di rovere da 25 hl

Produzione: produzione limitata a 13.333 bottiglie numerate

DATI ANALITICI DEL VINO:

Titolo alcolometrico: 15.58 %

Acidità totale: 5.54 g/l

PH: 3.64

Zuccheri riduttori: 9.5 g/l

PRESS:

- **94 punti:** Falstaff Magazin Ottobre 2018
- **Tre Bicchieri:** Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2017
- **94+ punti :** Vinous June 2017
- **93 punti (3° su 166) :** Decanter Magazine May 2017
- **Platinum Award:** Merano Wine Awards 2016 (95+punti)
- **5 Grappoli :** Bibenda 2017
- **Super Tre Stelle:** I vini di Veronelli, guida oro 2017
- **4 Vitae:** Vitae – Guida AIS2017

ABBINAMENTI: Carni rosse, brasati, piatti a base curry. Formaggi: Grana Padano, Monte veronese, pecorino di Pienza

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: dal 2017 al 2023 e oltre

