



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA
Valpolicella Classico Superiore DOP
Ripasso
2017

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Negrar, Località Pojega e Località Rovereti
Superficie catastale	Circa 10 ha.
Produzione	Circa 86.666 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo
Vitigni	Corvinone 50%, Corvina 30%, Merlot 10%, Rondinella 10%
Forma d'allevamento	Pergola veronese doppia, guyot semplice
Porta - innesto	420 A, 41B, Gravesac
Densità vigne/ ha	1.600 – 5.000
Età delle viti	Tra 12 e 42 anni
Produzione / ha	110q – 77 hl

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca. Ripasso in primavera sulle vinacce fermentate dell'Amarone, dopo la svinatura del vino Amarone.
Fermentazione alcolica	Circa 10 giorni ad una temperatura di 25°-30° C in vasche di acciaio inox termo condizionate da 100, 150 e 300 hl
Maturazione in cantina	In botti e tonneau di rovere europeo e francese per 12 mesi
Primo imbottigliamento	29 Maggio 2019

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 19-EN24065)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.13%
Acidità totale (acido tartarico)	5.30 g/l
PH	3.40
Zuccheri riduttori	0.6 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Classica con numerazione progressiva in controetichetta
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento 30 maggio 2019