



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA
Valpolicella Classico Superiore DOC
Ripasso
2018

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Negrar, Località Pojega e Località Rovereti
Superficie catastale	Circa 10 ha.
Produzione	Circa 92.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo
Vitigni	Corvinone 45%, Corvina 30%, Rondinella 15%, Merlot 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	Fino a 45 anni
Produzione / ha	120q – 96hl

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca. Ripasso 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	8 Settembre 2020

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 20-EN41165)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.83%
Acidità totale (acido tartarico)	5.28g/l
PH	3.53
Zuccheri riduttori	0.6g/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: 23 Settembre 2020