



GUERRIERI RIZZARDI

CUVÉE XV
Bardolino Classico DOC
2019

DATI GENERALI

Vigneto Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale 25 ha.
Produzione Circa 36.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni Corvina 60%, Rondinella 20%, Merlot, Ancellotta e Sangiovese
Forma d'allevamento Principalmente: guyot semplice, pergola, casarsa e cordone speronato
Portainnesti Principalmente 161.49 C, 3309C, 420 A, SO4
Densità vigne/ ha Tra 1.500 e 5.000
Età delle viti 3-50 anni
Produzione / ha 13 t – 91 hl – circa 12.600 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve. Poi fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica. 5- 15 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 27 Febbraio 2020

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 20-EN07050)

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13.43 %
Acidità totale (acido tartarico) 5.30 g/l
PH 3.60
Zuccheri riduttori 0.6 g/l

PRESENTAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: Marzo 2020