



GUERRIERI RIZZARDI

FERRA
Soave Classico DOP
2017

DATI GENERALI

Vigneto	Comune di Soave - Località Rocca
Superficie catastale	1 ha circa
Produzione	3.333 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno collinare, con tessitura limosa-sabbiosa, ricco in calcare attivo, su roccia vulcanica.
Vitigni	Garganega
Forma d'allevamento	Guyot semplice
Porta – innesto	41 b
Densità vigne/ ha	4.444
Età delle viti	13 anni
Produzione / ha	9 t – 63 hl – circa 8.400 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Fermentazione alcolica dopo pressatura delle uve diraspate
Fermentazione alcolica	Dai 10 ai 12 giorni ad una temperatura di 15°-16°C
Vasche di fermentazione	Vasche in cemento vetrificato di varie capacità
Maturazione in cantina	Circa 6 mesi in botte di rovere da 25 hl
Primo imbottigliamento	30 luglio 2019

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 19-EN37528)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	12.96%
Acidità totale (acido tartarico)	5.26 g/l
PH	3.26
Zuccheri riduttori	0,6 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Classica e numerata con la produzione dell'annata
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento: settembre 2019