



GUERRIERI RIZZARDI

FIOR DI ROSA
Bardolino Chiaretto Spumante extra dry
DOC

DATI GENERALI

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	Diversi ettari
Produzione	26.666 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreni ciottolosi, di origine morenico glaciale
Vitigni	Corvina 60% , rondinella 30%, sangiovese e corvinone
Forma d'allevamento	Pergola semplice e doppia, guyot semplice
Porta - innesto	K 5 BB - SO 4
Densità vigne/ ha	1.720 – 5.000
Età delle viti	Da 3 anni
Produzione / ha	13 t – 91 hl – circa 12.100 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Riempimento delle vasche di fermentazione poi svinatura dopo circa 12 ore . Segue vinificazione in bianco. Presa di spuma, metodo charmat.
Fermentazione alcolica	10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C in vasche di acciaio inox termo condizionate
Primo imbottigliamento	Novembre 2019

DATI ANALITICI DEL VINO

Titolo alcolometrico volumico effettivo	12.20 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.00 g/l
pressione	4.80 bar
PH	3.25
Anidride solforosa totale	120 mg/l
Zuccheri riduttori	13.00 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Mirage 0.75 lt bianco
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento gennaio 2020