



GUERRIERI RIZZARDI

KEYA
Bardolino Chiaretto Classico DOC
2019

DATI GENERALI

Vigneto Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Produzione Circa 45.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni Corvina 55% , rondinella 25%, sangiovese e corvinone
Forma d'allevamento Pergola semplice e doppia, guyot semplice
Porta - innesti Principalmente 161.49 C, 3309C, 420 A, SO4
Densità vigne/ ha 1.720 – 5.000
Età delle viti 3-50 anni
Produzione / ha 13 t – 91 hl – circa 12.100 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura, vinificazione in bianco in ambiente ridotto.
Fermentazione alcolica 10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C, in vasche di acciaio inox termocondizionate da 300 hl
Maturazione in cantina da 1 a 9 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento 19 Febbraio 2020

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 20-EN00483)

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13.37 %
Acidità totale (acido tartarico) 5.31 g/l
PH 3.32
Zuccheri riduttori 3.2 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia Bordolese europea 0.75 lt “3” bianco
Etichetta e controetichetta Moderna
Imballaggio Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento Febbraio 2020