



**GUERRIERI RIZZARDI**

**MUNUS**  
**Rosso veronese IGT**  
**2018**

**DATI GENERALI**

Vigneto	Comuni di Bardolino e di Cavaion – diversi vigneti
Superficie catastale	Diversi ettari
Produzione	Circa 24.000 bottiglie

**VITICOLTURA**

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, in parte argillosa, mediamente calcareo.
Vitigni	Corvina 53%, Merlot 38%, Ancellotta 9%
Forma d'allevamento	Principalmente guyot semplice
Porta - innesto	420 A
Densità vigne/ ha	4.000-5.000
Età delle viti	9-50 anni
Produzione / ha	10 t – 70 hl – circa 9.000 bottiglie

**VINIFICAZIONE**

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve fresche. Macerazione a freddo, fermentazione alcolica e poi fermentazione malolattica in vasca.
Durata fermentazione alcolica.	9 giorni ad una temperatura di 25°-28° C
Vasche di fermentazione	Acciaio inox termocondizionate
Maturazione in cantina	In botti di rovere francese da 25 hl e in vasca per circa 12 mesi
Data primo imbottigliamento	14 maggio 2020

**DATI ANALITICI DEL VINO (codice analisi 20-EN10810)**

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.59 %
Acidità totale ( acido tartarico)	5.12 g/l
PH	3.52
Zuccheri riduttori	0.6 g/l

**PRESENTAZIONE**

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Etichetta storica, con numerazione progressiva in controetichetta.
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

**Ultimo aggiornamento Maggio 2020**