



**GUERRIERI RIZZARDI**

**ROSA ROSAE**  
**Rosato veronese IGT**  
**2019**

**DATI GENERALI**

Vigneto	Tacchetto a Cavaion; Dògoli a Bardolino
Superficie catastale	4 ha circa a Bardolino e 1 ha a Cavaion
Produzione	4.000 bottiglie

**VITICOLTURA**

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limoso, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni	Corvina 70% , Rondinella 20%, Marcobona 10%
Forma d'allevamento	Casarsa e guyot semplice
Porta – innesto	K 5 BB - SO 4
Densità vigne/ ha	1.905 – 5.000
Età delle viti	3-50 anni
Produzione / ha	10 t – 70 hl – circa 9.300 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 in ambiente ridotto.
Fermentazione alcolica	10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C, in vasche di acciaio inox termocondizionate
Maturazione in cantina	2- 3 mesi in vasche di acciaio inox termocondizionate
Imbottigliamento unico	10 Marzo 2020

**DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 20-EN00485)**

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.37 %
Acidità totale ( acido tartarico)	5.57 g/l
PH	3.31
Zuccheri riduttori	1.1 g/l

**PRESENTAZIONE**

Bottiglia	Bordolese Europea 0.75 lt “3” bianco
Etichetta e controetichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

**Ultimo aggiornamento Marzo 2020**