



GUERRIERI RIZZARDI

**Recioto di Soave Classico
DOCG
2018**

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Soave - Diversi vigneti
Superficie catastale	Vari ha.
Produzione	Circa 2.986 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno collinare, con tessitura limosa-sabbiosa, ricco in calcare attivo, su roccia vulcanica.
Vitigni	Garganega
Forma d'allevamento	Pergola
Porta - innesto	420 A
Densità vigne/ ha	3.500
Età delle viti	10 - 40 anni
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli in vigna
Appassimento dopo raccolta	In cassette di legno da 5 kg circa fino a dicembre

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Dopo diraspatura e pigiatura, fermentazione alcolica a bassa temperatura in vasca d'acciaio, dopo leggero riscaldamento iniziale del mosto
fermentazione alcolica	Circa 20 giorni ad una temperatura di 15°-20°C
Vasche di fermentazione	Acciaio inox da 25 hl.
Maturazione in cantina	In vasca e tonneaux da 5 hl per più di 18 mesi
Imbottigliamento unico	4 Maggio 2020

DATI ANALITICI DEL VINO (Analysis code 19-EN75442)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.82%
Acidità totale (acido tartarico)	6.49g/l
PH	3.67
Zuccheri riduttori	136g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese bianca 0.375 l
Etichetta	Classica e numerata con produzione dell'annata
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento Maggio 2020