



GUERRIERI RIZZARDI

CALCAROLE
Amarone Classico della Valpolicella DOCG
2013

Entstehung des Weinberges	Erste Hälfte des 19. Jahrhunderts
Weinberg	Gemeinde Negrar – Ortsteil Rovereti – Calcarole Weinberge
Katasterfläche	Etwa 5 ha
Produktion	6.666 Flaschen

WEINANBAU

Bodenbeschaffenheit	Boden mit lehmig-sandiger Textur, stark kalkhaltig, auf einer Schicht von 50 cm; auf kalkhaltigem Steinuntergrund
Rebsorten	Corvina 63%, Corvinone 20%, Barbera 10% und Sangiovese 7%
Anbauart	Einfacher Guyot
Veredelung	41 b – SO 4
Anbaudichte/ha	4.000
Alter der Reben	6 – 24 Jahre
Produktion	Ca. 40 hl nach dem Trocknen
Weinlese	Manuelle Weinlese mit Selektion der reifsten Trauben direkt im Weinberg, Aufbewahrung in Holzkisten.
Trocknungsprozess	Natürliche Trocknung in den antiken Trockenanstalten von Pojega

WEINHERSTELLUNG

Datum der Pressung der Trauben	2.,3. und 4. Dezember 2013
Art der Weinbereitung	Abbeeren und Pressen der Trauben. Alkoholische Gärung mit langer Mazeration in Stahltanks, malolaktische Gärung in Fässern.
Alkoholische Gärung	Etwa 1 Monat vor dem Abfüllen bei einer Temperatur von 10°-26° C. Der Rest im Fass im Laufer der Zeit.
Reifung im Keller	12 Monate in 5 hl-Fässern und 24 Monate in 25 hl-Fässern
Einzelabfüllung	25. Mai 2017
Reifung in der Flasche	Circa 6 Monate

WEIN-ANALYSENDATEN (Analyse-Code 17-EN21156)

Alkoholgehalt	15.83 %
Säuregehalt (Weinsäure)	5.58 g/l
PH	3.65
Zuckergehalt	3.1 g/l

PRÄSENTATION

Flasche	Burgunder antikes Modell zu 0,75 lt
Etikett	Klassisches Etikett mit fortschreitender Nummerierung auf dem rückwärtigen Etikett
Verpackung	Kartons mit 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung: Januar 2020