



**GUERRIERI RIZZARDI**

**FIOR DI ROSA**  
**Bardolino Chiacetto Spumante extra dry**  
**Classico DOC**

Weinberg Verschiedene Weinberge in Bardolino und Cavaion Veronese  
Katasterfläche Mehrere ha  
Produktion 26.666 Flaschen

**WEINANBAU**

Bodenbeschaffenheit Kiesiger Boden, eiszeitlichen moränischen Ursprungs.  
Rebsorten Corvina 60%, Rondinella 30%, Sangiovese und Corvinone  
Anbauart Einfacher und Doppelpergola, einfacher Guyot  
Veredelung K 5BB – SO 4  
Anbaudichte/ha 1.720-5.000  
Alter der Reben Aus 3 Jahren  
Ertrag/ha 13 t – 91 hl – etwa 12.100 Flaschen

**WEINHERSTELLUNG**

Art der Weinbereitung Abbeeren und Pressen der Trauben. Füllen der Gärtanks und Abstich nach etwa 12 Stunden. Es folgt die Weinbereitung durch langes Maischen. Schaumaufnahme, Charmat-Methode.  
Alkoholische Gärung 10-12 Tage bei einer Gärtemperatur von 15°-16°C in temperaturgeregelten Edelstahltanks.  
Flaschen Erstabfüllung November 2019

**WEIN-ANALYSE DATEN**

Alkoholgehalt 12.20 %  
Säuregehalt (Weinsäure) 5.00 g/l  
Druck 4.80 bar  
PH 3.25  
Sulfite 120mg/l  
Zuckergehalt 13.00 g/l

**PRÄSENTATION**

Flasche Mirage-Flasche 0,75 lt weiß  
Etikett Klassisch  
Verpackung Kartons mit 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung: November 2020