



**GUERRIERI RIZZARDI**

**Recioto di Soave Classico  
DOCG  
2018**

Weinberg Gemeinde Soave- mehrere Weinberge  
Katasterfläche Verschiedene ha  
Produktion Etwa 2.986 Flaschen

**WEINANBAU**

Bodenbeschaffenheit Hügeliges Gelände mit einer schluffig-sandigen Textur, reich an aktivem Kalkstein auf vulkanischem Gestein.  
Rebsorten Garganega  
Anbauart Pergola  
Veredelung 420 A  
Anbaudichte/ha 3.500  
Alter der Reben 10-40 Jahre  
Weinlese Handlesung mit Auswahl der Trauben direkt im Weinberg.  
Trocknung nach der Lese in Holzkisten von etwa 5 kg bis Dezember.

**WEINHERSTELLUNG**

Art der Weinbereitung Nach dem Abbeeren und Pressen, alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Edelstahlbehälter, nach leichter anfänglicher Erwärmung des Mostes.  
Alkoholische Gärung Etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15°-20°C  
Gärbehälter Aus Edelstahl, 25 hl Fassungsvermögen  
Reifung im Weinkeller In Tank und 5 hl Tonneaux für mehr als 18 Monate  
Einzelabfüllung 4. Mai 2020

**WEIN-ANALYSE DATEN (Analyse-Code 19-EN75442)**

Alkoholgehalt 13.82 %  
Säuregehalt (Weinsäure) 6.49 g/l  
PH 3.67  
Zuckergehalt 136 g/l

**PRÄSENTATION**

Flasche Weiße Bordeaux-Flasche, 0,375 lt  
Etikett Klassisch und nummeriert mit Jahrgangsproduktion  
Verpackung Kartons mit 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung: November 2020