



GUERRIERI RIZZARDI

CUVÉE XVII
Valpolicella Classico DOC
2019

Weinberg Verschiedene Weinberge in der Gemeinde Negrar, in den
Dörfern Pojega, Calcarole, Rovereti und Tomenighe
Katasterfläche 15 ha
Produktion Etwa 36.000 Flaschen

WEINANBAU

Bodenbeschaffenheit Boden von lehmig –sandiger Textur, mittel- bis sehr kalkartig,
sehr reich an Magnesium und Kalk
Rebsorten Corvinone und Corvina 80%, Merlot 10%, Rondinella und
Croatina 10%
Anbauart Einfacher Guyot, Veroneser Doppelpergola
Veredelung 420A – 41B - gravesac
Anbaudichte/ha von 1.200 bis 5.000
Alter der Reben Von 12 bis 42 Jahre
Ertrag/ha 13 t – 90 hl – ca.12.000 Flaschen
Weinlese Von Hand und maschinell

WEINHERSTELLUNG

Art der Weinbereitung Ernten und Keltern der Trauben. Es folgt die alkoholische- und
die malolaktische Gärung in Tanks.
Alkoholische Gärung Mindestens 10 Tage bei einer Temperatur von 25°-30°C in
temperaturgeregelten Edelstahltank von 100 und 150 hl
Reifung im Keller 3 -12 Monate in Edelstahl- und Zementtanks mit
Thermokonditionierung
Flaschen Erstabfüllung 28. Mai 2020

WEIN-ANALYSE DATEN (Analyse-Code 20–EN07892)

Alkoholgehalt 12.56 %
Säuregehalt (Weinsäure) 5.66 g/l
PH 3.43
Zuckergehalt 0.6 g/l

PRÄSENTATION

Flasche Europäische Bordeaux-Flasche 0,75 lt grün
Etikett Modernes Etikett und rückwärtiges Etikett
Verpackung Kartons mit 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung : November 2020