



GUERRIERI RIZZARDI

VILLA RIZZARDI
Amarone Classico della Valpolicella DOCG
2011

Entstehung des Weinberges	Erste Hälfte des 19. Jahrhunderts
Weinberg	Gemeinde Negrar, Auswahl der Trauben aus verschiedenen Weinbergen, hauptsächlich in Pojega.
Katasterfläche	Etwa 10 ha
Produktion	Etwa 29.000 Flaschen

WEINANBAU

Bodenbeschaffenheit	Boden mit lehmig-sandiger Textur, mittlerer Kalkstein
Rebsorten	Corvina 43%, Corvinone 31%, Rondinella 16%, Barbera 10%
Anbauart	Doppelte Pergola, einfacher Guyot
Veredelung	41b, k5bb
Anbaudichte/ha	1.600 doppelte Pergola, 5.000 einfacher Guyot
Alter des Weinbergs	30-35 Jahre
Ertrag der Trauben in Wein	39% nach dem Trocknen – ca.45 hl/ha
Weinlese	Manuelle Lese mit Selektion der reifsten und besten Trauben direkt im Weinberg
Trocknungsprozess	Natürliches Trocknen, in Kisten in den antiken Trockenanlagen von Pojega, für einen Zeitraum von 2 Monaten.

WEINHERSTELLUNG

Datum der Pressung der Trauben	21.,22. und 23. November 2011
Art der Weinbereitung	Abbeeren und Pressen der Trauben. Alkoholische Gärung mit langer Mazeration in Stahltanks, malolaktische Gärung in Barriques
Alkoholische Gärung	Etwa 1 Monat vor dem Abfüllen bei einer Temperatur von 18°-28°C, der Rest im Laufe der Zeit in Fässern
Gärtanks	Temperaturgeregelte Edelstahltanks mit 150 hl und 100 hl
Reifung im Keller	Etwa 12 Monate in 2,25 hl-Barrique und 24 Monate in 25hl-Eichenfässern
Abfüllung	26. Mai 2015
Reifung in der Flasche	circa 6 Monate

WEIN-ANALYSE DATEN (Analyse-Code 15-EN35777)

Alkoholgehalt	15.67%
Säuregehalt (Weinsäure)	5.57 g/l
PH	3.67
Zuckergehalt	6.5 g/l

PRÄSENTATION

Flasche	Borgognotta antikes Modell zu 0,75 l rotbraun
Etikett	Klassisches Etikett mit fortlaufender Nummerierung im rückwärtigen Etikett
Verpackung	Kartons mit 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung: November 2020