



**GUERRIERI RIZZARDI**

**CUVÉE XV**  
**Bardolino Classico DOC**  
**2020**

**DATI GENERALI**

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	25 ha.
Produzione	Circa 30.000 bottiglie

**VITICOLTURA**

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni	Corvina 75%, Rondinella 5%, Merlot 10%, Ancellotta 10%
Forma d'allevamento	Principalmente: guyot semplice, pergola, casarsa e cordone speronato
Portainnesti	Principalmente 161.49 C, 3309C, 420 A, SO4
Densità vigne/ ha	Tra 1.500 e 5.000
Età delle viti	3-25 anni
Produzione / ha	13 t – 91 hl – circa 12.600 bottiglie

**VINIFICAZIONE**

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Poi fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica.	5- 15 giorni ad una temperatura di 20°-28°C , in vasche in acciaio inox termocondizionate da 300 hl
Maturazione in cantina	3 - 12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	1 marzo 2021

**DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 21-EN04922)**

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.19 %
Acidità totale ( acido tartarico)	5.03 g/l
PH	3.62
Zuccheri riduttori	0.6 g/l

**PRESENTAZIONE**

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Moderna
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

**Ultimo aggiornamento: marzo 2021**