



GUERRIERI RIZZARDI

**VILLA RIZZARDI**  
**Amarone Classico della Valpolicella DOCG**  
**2013**

Entstehung des Weinberges	Erste Hälfte des 19. Jahrhunderts
Weinberg	Gemeinde Negrar, Auswahl der Trauben aus verschiedenen Weingärten
Katasterfläche	ca. 10 ha
Produktion	6.666 Flaschen

**WEINBAU**

Bodenbeschaffenheit	Braun-rötlicher Boden mit großem Lehmanteil im Kalkgestein
Rebsorten	30% corvinone, 25% corvina, 25% rondinella, 10% barbera, 10% merlot
Anbauart	Doppelte Pergola, einfacher Guyot
Veredelung	420 A und 41 B
Anbaudichte/ha	1.600 doppelte Pergola, 5.000 einfacher Guyot
Alter der Reben	30 – 35 Jahre
Ertrag nach Trocknung der Trauben	39% nach dem Trocknen – ca 45 hl/ha
Weinlese	Von Hand in Holzkisten
Trocknungsprozess	auf Plateaus mit Holzgitter und Schilfröhrchen im Weinkeller von Pojega

**WEINHERSTELLUNG**

Datum der Kelterung	November 2013
Gärung	Alkoholische Gärung in Edelstahl tanks, malolaktische Gärung im Eichenfass
Dauer der alkoholischen Gärung	Ca. 1 Monat vor dem Abstich
Gärtemperatur	20°C – 25°C
Temperaturkontrolle	Anfangserwärmung des Mostes im kalten Keller
Garbehälter	Edelstahl tanks
Reifung im Keller	12 Monate in Eichenfässern zu 5 hl und 24 Monate in Eichenfässern zu 25 hl
Flaschenerstabfüllung	27. November 2017
Reifung in der Flasche	circa 6 Monate

**ANALYSE DATEN DES WEINES BEI ABFÜLLUNG (17-EN21156)**

Alkoholgehalt	15.83%
Säuregehalt	5.60 g/l
PH	3.65
Zuckergehalt	3.1 g/l

**PRÄSENTATION**

Flasche	Burgunder antikes Modell zu 0,75 l braun
Etikett vorne und hinten	klassisch
Verpackung	Kartons à 6 Flaschen

**Letzte Aktualisierung der Daten: October 2018**