



GUERRIERI RIZZARDI

3 Cru
Amarone Classico della Valpolicella DOCG
2016

Weinberg Auswahl der Trauben unserer drei Cru Weinbergen Calcarole, Pojega und Rovereti – Gemeinde Negrar
Katasterfläche ca. 15 ha
Produktion 16.666 Flaschen

WEINBAU

Bodenbeschaffenheit braun-rötlicher Lehmboden und Kalk
Rebsorten 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Barbera
Anbau Art Einfacher Guyot und Pergola
Veredelung 420A und 41 B
Anbaudichte/ha 1.600 Pergola, 5.000 Einfacher Guyot
Produktionsmenge/ha 45 hl nach des Trocknungsprozesses
Alter der Reben 6 – 25 Jahre
Ertrag nach Trocknung der Trauben circa 40-50%
Weinlese Manuelle Ernte in Holzkisten von den reifsten Trauben
Trocknungsprozess 3-5 Monate auf Plateaus aus Holzgitter und Schilfröhrchen im Weinkeller von Pojega gelagert

WEINHERSTELLUNG

Gärung Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, malolaktische Gärung im Eichenfass
Dauer der alkoholischen Gärung Ca. 1 Monat vor dem Abstich
Gärtemperatur 25°C – 30°C
Temperaturkontrolle Anfangserwärmung des Mostes im kalten Keller
Reifung im Keller 12 Monate in Eichenfässern von 2,25 hl und 24 Monate in Eichenfässern von 25 hl
Flaschenerstabfüllung 23. März 2021
Reifung in der Flasche circa 6 Monate

ANALYSEDATEN DES WEINES BEI ABFÜLLUNG (20-EN70527)

Alkoholgehalt 16.36 %
Säuregehalt 5.74 g/l
PH 3.56
Zuckergehalt 5.70 g/l

PRÄSENTATION

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