



GUERRIERI RIZZARDI

VILLA RIZZARDI
Amarone Classico della Valpolicella Riserva DOCG
2015

Entstehung des Weinberges	Erste Hälfte des 19. Jahrhunderts
Weinberg	Gemeinde Negrar, Auswahl der Trauben aus verschiedenen Weingärten
Katasterfläche	ca. 10 ha
Produktion	ungefähr 13.000 Flaschen

WEINBAU

Bodenbeschaffenheit	braun-rötlicher Boden mit großem Lehmanteil im Kalkgestein
Rebsorten	...
Anbauart	Doppelte Pergola, einfacher Guyot
Veredelung	420 A und 41 B
Anbaudichte/ha	1.600 doppelte Pergola, 5.000 einfacher Guyot
Alter der Reben	10 – 30 Jahre
Ertrag nach Trocknung der Trauben	circa 47%
Weinlese	Von Hand in Holzkisten
Trocknungsprozess	auf Plateaus mit Holzgitter und Schilfröhrchen im Weinkeller von Pojega

WEINHERSTELLUNG

Datum der Kelterung	2-4. Dezember 2015
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	13. November 2019
Reifung in der Flasche	circa 6 Monate

ANALYSEDATEN DES WEINES BEI ABFÜLLUNG (19-EN71035)

Alkoholgehalt	16.63%
Säuregehalt	5.77 g/l
PH	3.40
Zuckergehalt	3.8 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: Juli 2020