GUERRIERI RIZZARDI

CUVÉE XVII
Valpolicella Classico DOC
2020

DATI GENERALI

Vigneto	Vari vigneti nel comune di Negrar, nelle località Pojega, Calcarole, Rovereti e Tomenighe.
Superficie catastale	15 ha
Produzione	circa 30.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, da mediamente a molto calcareo, molto ricco in magnesio e calcio
Vitigni	Corvinone e Corvina 70%, Rondinella 20% e Croatina 10%
Forma d'allevamento	Pergola veronese doppia, guyot semplice
Porta - innesto	420 A - 41 b – k5BB – 1103P
Densità vigne/ ha	da1.200 a 5.000
Età delle viti	20 - 45 anni
Produzione / ha	10 t – 70 hl – circa 9.300 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica	Circa 10 giorni ad una temperatura di 22°-30° C in vasche di acciaio inox termo condizionate da 100 e 150 hl
Maturazione in cantina	3 - 12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	6 maggio 2021

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 21-EN06619)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	12.94 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.20 g/l
PH	3.78
Zuccheri riduttori	2.6 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Moderna
Imballaggio	Cartoni da 06 bottiglie

Ultimo aggiornamento: maggio 2021

Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola – Strada Campazzi, 2 – 37011 Bardolino (VR) – Italia
Tel +39-045-7210028 Fax +39-045-6212254 – P.IVA 01659690232
www.guerrieri-rizzardi.it - mail@guerrieri-rizzardi.it