



GUERRIERI RIZZARDI

# FIOR DI ROSA

## Chiaretto di Bardolino Spumante extra dry DOC

### DATI GENERALI

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	Diversi ettari
Produzione	21.000 bottiglie

### VITICOLTURA

Geologia	Terreni ciottolosi, di origine morenico glaciale
Vitigni	Corvina 70% , rondinella, sangiovese e corvinone
Forma d'allevamento	Pergola semplice e doppia, guyot semplice
Porta - innesto	K 5 BB - SO 4
Densità vigne/ ha	1.720 – 5.000
Età delle viti	Da 3 anni
Produzione / ha	13 t – 91 hl – circa 12.100 bottiglie

### VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Riempimento delle vasche di fermentazione poi svinatura dopo circa 12 ore. Segue vinificazione in bianco. Presa di spuma, metodo charmat.
Fermentazione alcolica	10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C in vasche di acciaio inox termo condizionate
Primo imbottigliamento	Marzo 2021

### DATI ANALITICI DEL VINO

Titolo alcolometrico volumico effettivo	11.50 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.40 g/l
pressione	4.60 bar
PH	3.22
Anidride solforosa totale	150 mg/l
Zuccheri riduttori	13.50 g/l

### PRESENTAZIONE

Bottiglia	Mirage 0.75 lt bianco
Etichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento aprile 2021