



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA

Valpolicella Ripasso

Classico Superiore DOC

2019

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Negrar, Località Pojega e Località Rovereti
Superficie catastale	Circa 10 ha.
Produzione	Circa 88.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo
Vitigni	Corvinone 60%, Corvina 20%, Merlot 10%, Rondinella 10%,
Forma d'allevamento	Pergola veronese doppia, guyot semplice
Porta - innesto	420 A, 41B, Gravesac
Densità vigne/ ha	1.600 – 5.000
Età delle viti	Fino a 50 anni
Produzione / ha	12 t – 96hl

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca. Ripasso sulle vinacce fermentate dell'Amarone, dopo la svinatura del vino Amarone.
Fermentazione alcolica	Circa 10 giorni ad una temperatura di 25°-30° C in vasche di acciaio inox termo condizionate da 100, 150 e 300 hl
Maturazione in cantina	In botti e tonneau di rovere europeo e francese per 12 mesi
Primo imbottigliamento	14 settembre 2021

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 21-EN33729)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.92 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.20 g/l
PH	3.54
Zuccheri riduttori	1.2 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Classica con numerazione progressiva in controetichetta
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento: Ottobre 2021