



GUERRIERI RIZZARDI

## 3 Cru Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017

Weinberg	Auswahl der Trauben unserer drei Cru Weinbergen Calcarole, Pojega und Rovereti – Gemeinde Negrar
Katasterfläche	ca. 15 ha
Produktion	36.666 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 (21-EN54567)

Alkoholgehalt	16.40 %
Säuregehalt	5.55 g/l
PH	3.47
Zuckergehalt	5.90 g/l

### PRÄSENTATION

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