



GUERRIERI RIZZARDI

KEYA

Chiaretto di Bardolino Classico DOC

2021

DATI GENERALI

Vigneto Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Produzione Circa 42.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limoso, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni Corvina 57%, Corvinone 20%, Sangiovese 10%, Merlot 8%, Rondinella 5%
Forma d'allevamento Pergola semplice e doppia, guyot semplice
Porta - innesti Principalmente 161.49 C, 3309C, 420 A, SO4
Densità vigne/ ha 1.720 – 5.000
Età delle viti 3-50 anni
Produzione / ha 10 t – 70 hl – circa 9.300 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura, vinificazione in bianco in ambiente ridotto.
Fermentazione alcolica 10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C, in vasche di acciaio termocondizionate da 300 hl
Maturazione in cantina da 1 a 9 mesi in vasche di acciaio e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento 8 febbraio 2022

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 21-EN81680)

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13.30 %
Acidità totale (acido tartarico) 5.57 g/l
PH 3.33
Zuccheri riduttori 2.9 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia Bordolese europea 0.75 lt, “3”, colore bianco
Etichetta e controetichetta Moderna
Imballaggio Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento: febbraio 2022