



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA

Valpolicella Ripasso

Classico Superiore DOC

2020

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Negrar, Località Pojega e Località Rovereti
Superficie catastale	Circa 18 ha.
Produzione	Circa 88.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo
Vitigni	Corvina 60%, Corvinone 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	10 t – 70 hl

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 25°-30° C in vasche di acciaio inox termo condizionate da 100, 150 e 300 hl. Rifermentazione sulle vinacce, in un'unica soluzione, con un apporto del 10%, dopo l'estrazione del prodotto della stessa annata, atto a diventare Amarone.
Maturazione in cantina	In botti e tonneau di rovere europeo e francese per 12 mesi circa
Primo imbottigliamento	21 giugno 2022

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi -0313/FPM/WL/22-12)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.72 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.15 g/l
PH	3.62
Zuccheri riduttori	1.2 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt maya
Etichetta e controetichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento: giugno 2022