



GUERRIERI RIZZARDI

**VILLA RIZZARDI**  
**Amarone della Valpolicella**  
**Classico Riserva DOCG**  
**2016**

Entstehung des Weinberges Weinberg	Erste Hälfte des 19. Jahrhunderts Gemeinde Negrar, Auswahl der Trauben aus verschiedenen Weingärten
Katasterfläche	ca. 10 ha
Produktion	13.213 Flaschen

**WEINBAU**

Bodenbeschaffenheit	braun-rötlicher Boden mit großem Lehmenteil im Kalkgestein
Rebsorten	52% corvina, 20% corvinone, 10% barbera, 10% merlot, 8% rondinella
Anbauart	Doppelte Pergola, einfacher Guyot
Veredelung	420 A und 41 B
Anbaudichte/ha	1.600 doppelte Pergola, 5.000 einfacher Guyot
Alter der Reben	10 – 30 Jahre
Ertrag nach Trocknung der Trauben	circa 47%
Weinlese	Von Hand in Holzkisten
Trocknungsprozess	auf Plateaus mit Holzgitter und Schilfröhrchen im Weinkeller von Pojega

**WEINHERSTELLUNG**

Datum der Kelterung	2-5. Dezember 2016
Gärung	Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, malolaktische Gärung im Eichenfass
Dauer der alkoholischen Gärung	Ca. 1 Monat vor dem Abstich
Gärtemperatur	20°C – 25°C
Temperaturkontrolle	Anfangserwärmung des Mostes im kalten Keller
Garbehälter	Edelstahltanks
Reifung im Keller	12 Monate in Eichenfässern zu 5 hl und 24 Monate in Eichenfässern zu 25 hl
Flaschenerstabfüllung	4. November 2021
Reifung in der Flasche	circa 6 Monate

**ANALYSEDATEN DES WEINES BEI ABFÜLLUNG (21-EN49449)**

Alkoholgehalt	16.85%
Säuregehalt	6.05 g/l
PH	3.56
Zuckergehalt	4.6 g/l

**PRÄSENTATION**

Flasche	Burgunder antikes Modell zu 0,75 l braun
Etikett vorne und hinten	Klassisch und nummeriert
Verpackung	Kartons à 6 Flaschen

Letzte Aktualisierung der Daten: Januar 2022