



**GUERRIERI RIZZARDI**

# **FIOR DI ROSA**

## **Chiaretto di Bardolino Spumante extra dry DOC**

### **DATI GENERALI**

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	Diversi ettari
Produzione	25.000 bottiglie

### **VITICOLTURA**

Geologia	Terreni ciottolosi, di origine morenico glaciale
Vitigni	Corvina 80% , rondinella, sangiovese e corvinone
Forma d'allevamento	Pergola semplice e doppia, guyot semplice
Porta - innesto	K 5 BB - SO 4
Densità vigne/ ha	1.720 – 5.000
Età delle viti	Da 3 anni
Produzione / ha	13 t – 91 hl – circa 12.100 bottiglie

### **VINIFICAZIONE**

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Riempimento delle vasche di fermentazione poi svinatura dopo circa 12 ore. Segue vinificazione in bianco. Presa di spuma, metodo charmat.
Fermentazione alcolica	10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C in vasche di acciaio inox termo condizionate
Primo imbottigliamento	16 novembre 2022

### **DATI ANALITICI DEL VINO (codice analisi 23-EN12688)**

Titolo alcolometrico volumico effettivo	12.52 %
Acidità totale (acido tartarico)	6.15 g/l
pressione	5.00 bar
PH	2.94
Anidride solforosa totale	122 mg/l
Zuccheri riduttori	12.2 g/l

### **PRESENTAZIONE**

Bottiglia	Mirage 0.75 lt bianco
Etichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

**Ultimo aggiornamento: febbraio 2023**