



GUERRIERI RIZZARDI

CUVÉE XV

Bardolino Classico DOC

2022

DATI GENERALI

Vigneto	Vari vigneti nei comuni di Bardolino e Cavaion Veronese
Superficie catastale	25 ha.
Produzione	Circa 40.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limoso, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni	Corvina 75%, Rondinella 5%, Merlot 10%, Ancellotta 10%
Forma d'allevamento	Principalmente: guyot semplice, pergola, casarsa e cordone speronato
Portainnesti	Principalmente 161.49 C, 3309C, 420 A, SO4
Densità vigne/ ha	Tra 1.500 e 5.000
Età delle viti	3-25 anni
Produzione / ha	10 t – 70 hl – circa 9.300 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Poi fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica.	5- 15 giorni ad una temperatura di 20°-28°C , in vasche in acciaio inox termocondizionate da 300 hl
Maturazione in cantina	3 - 12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	21 marzo 2023

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 23-EN18254)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.45 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.04 g/l
PH	3.57
Zuccheri riduttori	2.5 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt cuvée
Etichetta e controetichetta	Moderna
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie verticali

Ultimo aggiornamento: 30 marzo 2023