GUERRIERI RIZZARDI

Lugana DOC
2022

Vigneto	Vari vigneti a Peschiera del Garda, zona di San Benedetto di Lugana
Superficie catastale	Diversi ettari
Produzione	Circa 33.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Zone pianeggianti, composte prevalentemente da terreni argillosi su vari strati argilloso calcarei
Vitigni	Turbiana (Trebbiano di Lugana) 90%, Chardonnay 5%, Pinot Bianco 5%
Forma d'allevamento	controspalliera
Portainnesto	K 5BB - SO4
Densità vigne/ha	4.500
Età delle viti	Media 25 anni
Produzione/ha	120 q – 85 hl – circa 11.300 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
Maturazione in cantina	Fino a 3 mesi in vasche di acciaio e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	28 febbraio 2023

DATI ANALITICI DEL VINO (codice analisi 23-EN12690)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	13.98 %
Acidità totale (acido tartarico)	5.58 g/l
PH	3.24
Zuccheri riduttori	4.2 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Borgognotta Eco Evolution Foglia morta
Etichetta e controetichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento: marzo 2023

Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola – Strada Campazzi, 2 – 37011 Bardolino (VR) – Italia
Tel +39-045-7210028 Fax +39-045-6212254 – P.IVA 01659690232
www.guerrieri-rizzardi.it - mail@guerrieri-rizzardi.it