



GUERRIERI RIZZARDI

## **ROSA ROSAE**

### **Rosato veronese IGT**

### **2022**

#### **DATI GENERALI**

Vigneto	Ca Nova e Sereane a Cavaion; Campazzi a Bardolino
Superficie catastale	4 ha circa a Bardolino e 4 ha a Cavaion
Produzione	6.666 bottiglie

#### **VITICOLTURA**

Geologia	Terreno ghiaioso di origine morenico glaciale con tessitura sabbiosa-limosa, mediamente calcareo. Elevata presenza di magnesio.
Vitigni	Merlot 45%, corvina 40%, corvinone 10%, rondinella 5%
Forma d'allevamento	Casarsa e guyot semplice
Porta – innesto	K 5 BB - SO 4
Densità vigne/ ha	1.905 – 5.000
Età delle viti	8-50 anni
Produzione / ha	10 t – 70 hl – circa 9.300 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 in ambiente ridotto.
Fermentazione alcolica	10 - 12 giorni ad una temperatura di 15°-16° C, in vasche di acciaio inox termocondizionate
Maturazione in cantina	6 mesi su fecce e lieviti fini in vasche di acciaio inox termocondizionate
Imbottigliamento unico	8 febbraio 2023

#### **DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 23-EN11760)**

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.23 %
Acidità totale ( acido tartarico)	5.62 g/l
PH	3.25
Zuccheri riduttori	1.4 g/l

#### **PRESENTAZIONE**

Bottiglia	Borgognotta carattere 0.75 lt bianco
Etichetta e controetichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie