



GUERRIERI RIZZARDI

Recioto di Soave Classico DOCG 2020

DATI GENERALI

Vigneto	Comune Soave - Diversi vigneti
Superficie catastale	Vari ha.
Produzione	3.494 ½ bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno collinare, con tessitura limosa-sabbiosa, ricco in calcare attivo, su roccia vulcanica.
Vitigni	Garganega
Forma d'allevamento	Pergola
Porta - innesto	420 A
Densità vigne/ ha	3.500
Età delle viti	10 - 40 anni
Vendemmia	Manuale con selezione dei grappoli in vigna
Appassimento dopo raccolta	In cassette di legno da 5 kg circa fino a dicembre

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Dopo diraspatura e pigiatura, fermentazione alcolica a bassa temperatura in vasca d'acciaio, dopo leggero riscaldamento iniziale del mosto
fermentazione alcolica	Circa 20 giorni ad una temperatura di 15°-20°C
Vasche di fermentazione	Acciaio inox da 25 hl.
Maturazione in cantina	In vasca e tonneaux da 5 hl per più di 18 mesi
Imbottigliamento unico	13 dicembre 2022

DATI ANALITICI DEL VINO (Certificazione 0574/FPM/WL/22-8)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	14.10%
Acidità totale (acido tartarico)	5.40 g/l
PH	3.58
Zuccheri riduttori	126 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese bianca 0.375 l
Etichetta	Classica
Imballaggio	Cartoni da 6 bottiglie

Ultimo aggiornamento: febbraio 2023