



GUERRIERI RIZZARDI

POJEGA

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2021

VIGNETI:	Il Pojega è prodotto da uve raccolte nella tenuta di famiglia nel cuore della Valpolicella classica, risalenti al 1649.
PRODUZIONE:	88.000 bottiglie
GEOLOGIA:	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo
FORMA ALLEVAMENTO:	Pergola veronese doppia, guyot semplice
DENSITÀ VIGNE/HA:	1.600 – 5.000
PORTAINNESTO:	420A, 41B, Gravesac
ETÀ VITI:	Fino a 50 anni
VENDEMMIA:	Manuale con un'attenta selezione delle uve più mature
VINIFICAZIONE:	Diraspatura e pigiatura delle uve. Segue fermentazione alcolica per 10 giorni a 25°-28°C in vasche di acciaio inox termocondizionate da 100, 150, 300 hl, fermentazione malolattica a seguire. Rifermentazione sulle vinacce, in un'unica soluzione, con un apporto del 10% dopo l'estrazione del prodotto della stessa annata, atto a diventare Amarone
VITIGNI:	60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Merlot
MATURAZIONE:	In tonneau (5 hl) e botti di rovere europeo e francese (25 e 50 hl) per circa 12 mesi
PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO:	31 maggio 2023
GRADAZIONE ALCOLICA:	14.5% 14.67
ACIDITÀ TOTALE:	5.51 g/l
PH:	3.45
ZUCCHERI RIDUTTORI:	2.2 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE:	La freschezza e bevibilità del Pojega si combinano con la particolare profondità e complessità date dal contributo del 10% di Amarone. Aromatico e denso di frutta scura matura, si rivela concentrato e intenso. Un rosso composito che darà il suo meglio nel corso degli anni (giugno 2023 DS)
ABBINAMENTI:	Al meglio con stufati e sformati di carne, selvaggina e tagli di carne pregiata
LONGEVITÀ:	Da 2 a 6 anni dalla vendemmia

