GUERRIERI RIZZARDI

# VILLA RIZZARDI

## Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

## 2016

| | |
|---|---|
| **VIGNETI:** | Uve selezionate a mano nella tenuta di famiglia nel cuore della Valpolicella classica. |
| **SUPERFICIE:** | 10 ha |
| **PRODUZIONE:** | Circa 13.213 bottiglie |
| **GEOLOGIA:** | Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, mediamente calcareo |
| **FORMA ALLEVAMENTO:** | Pergola doppia e guyot semplice |
| **DENSITÀ VIGNE/HA:** | 1.600 (doppia pergola) and 5.000 (guyot semplice) |
| **PORTAINNESTO:** | 41B, K5BB |
| **ETÀ VITI:** | 30-36 anni |
| **VENDEMMIA:** | Manuale in cassetta con selezione in vigna dei grappoli più maturi e spargoli |
| **VITIGNI:** | Corvina 52%, Corvinone 20%, Barbera 10%, Merlot 10%, Rondinella 8% |
| **VINIFICAZIONE:** | Da uve 100% appassite naturalmente in cassetta negli antichi fruttai della tenuta, per 3-5 mesi. Dopo diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione alcolica in vasche di acciaio termocondizionate per circa un mese a 18°-28°C, fermentazione malolattica in botte |
| **MATURAZIONE:** | 12 mesi circa in barriques da 2.25 hl e 24 mesi circa in botti da 25 hl<br>Pigiatura delle uve: 2-5 dicembre 2016<br>Imbottigliato il 4 novembre 2021 ed affinato in bottiglia per almeno 9 mesi |
| **GRADAZIONE ALCOLICA:** | 16.5% 16.85% |
| **ACIDITÀ TOTALE:** | 6.05 g/l |
| **PH:** | 3.56 |
| **ZUCCHERI RIDUTTORI:** | 4.6 g/l |
| **PREMI:** | **95 punti** ***Vinous*** *(aprile 2023);* ***Oro*** *Merano Wine Award 2023* |
| **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** | Ha tutte le premesse per rivelarsi uno dei migliori Villa Rizzardi, denota già ricchezza nei sentori di frutta scura e spezie dolci mentre al palato esprime intensi frutti a bacca nera. La sua profondità e concentrazione promettono una durata a lungo nel tempo (DS giugno 2022) |
| **ABBINAMENTI:** | Ben adatto a ricchi piatti di manzo, cacciagione, specialmente se abbinati a salse agrodolci, formaggi stagionati: Cimbro, Pecorino stagionato |
| **LONGEVITÀ:** | 2022 – 2030+ |