GUERRIERI RIZZARDI

Valpolicella Classico DOP
2017

DATI GENERALI

Vigneto	Prodotto da uve raccolte dalla nostra tenuta nel cuore della Valpolicella classica.
Superficie catastale	15 ha
Produzione	42.000 bottiglie circa

VITICOLTURA

Geologia	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, da mediamente a molto calcareo, molto ricco in magnesio e calcio
Vitigni	Corvinone e Corvina 80%, Merlot 10%, Rondinella e Croatina 10%
Forma d'allevamento	Pergola veronese doppia, guyot semplice
Porta - innesto	420 A - 41 b - gravesac
Densità vigne/ ha	da1.200 a 5.000
Età delle viti	12-42 anni
Produzione / ha	130 qli – 90 hl – circa 12.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Seguono fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca
Fermentazione alcolica	Circa 10 giorni ad una temperatura di 25°-30° C in vasche di acciaio inox termo condizionate da 100 e 150 hl
Maturazione in cantina	3 - 12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento termocondizionate
Primo imbottigliamento	14 Marzo 2018

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 17-EN68390)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	12.74%
Acidità totale (acido tartarico)	5.49 g/l
PH	3.59
Zuccheri riduttori	0.8 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Bordolese europea 0.75 lt verde
Etichetta e controetichetta	Moderna
Imballaggio	Cartoni da 06 bottiglie

Ultimo aggiornamento luglio 2018

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