



GUERRIERI RIZZARDI

## CUVÉE XX Soave DOC Classico 2023

<b>VIGNETI:</b>	Cuvée XX è il nostro Soave più identitario e trae beneficio dell'ideale collocazione collinare dei vigneti di famiglia nel cuore del Soave Classico. XX rappresenta il secolo nel quale la tenuta di Soave è stata acquistata da Guerrieri Rizzardi.
<b>SUPERFICIE:</b>	15 ha
<b>PRODUZIONE:</b>	Circa 53.000 bottiglie
<b>GEOLOGIA:</b>	Terreno collinare, con tessitura limosa-sabbiosa, ricco in calcare attivo, su roccia vulcanica
<b>FORMA ALLEVAMENTO:</b>	Pergola semplice e doppia, guyot semplice
<b>DENSITÀ VIGNE/HA:</b>	da 2.500 a 4.800
<b>PORTAINNESTO:</b>	Principalmente 41B
<b>ETÀ VITI:</b>	Da 3 a 60 anni
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale o meccanica nell'arco di più settimane
<b>VITIGNI:</b>	Garganega 80%, Chardonnay 20%
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Fermentazione alcolica in riduzione, dopo diraspatura e pigiatura delle uve, per 10-12 giorni a 15°-16°C in vasche di cemento vetrificato termocondizionate.
<b>MATURAZIONE:</b>	Oltre 3 mesi su fecce e lieviti fini in vasche di cemento e acciaio termocondizionate
<b>PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	20 febbraio 2024
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	12.50% 12.31
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5.75 g/l
<b>PH:</b>	3.27
<b>ZUCCHERI RIDUTTORI:</b>	4 g/l
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE:</b>	Lo stile del nostro Soave si è evoluto negli ultimi anni diventando un bianco più intenso e vibrante, mantiene una sua classicità ma con maggiore concentrazione e vitalità (marzo 2023 DS)
<b>ABBINAMENTI:</b>	Carni bianche (pollo e coniglio); formaggi caprini; pesce bianco e azzurro; antipasti
<b>LONGEVITÀ:</b>	Al meglio tra 1 e 4 anni dalla vendemmia

