



GUERRIERI RIZZARDI

MUNUS

Rosso Veronese IGT

2021

WEINBERGE:	Aus einer Auswahl von Trauben aus den ältesten Weinbergen des Bardolino-Anwesens, darunter ein alter Corvina. Munus ist die einzige rote Cuvée in Bardolino, die im Fass reift. Der erste Jahrgang stammt aus dem Jahr 1982 und wurde zu Ehren der Gräfin Maria Cristina Loredan Rizzardi erstellt, deren Vorfahrin der Doge von Venedig war.
KATASTERFLÄCHE:	Etwa 4 ha
PRODUKTION:	Etwa 20.000 Flaschen
BODEN:	Kiesiger Boden, eiszeitlichen moränischen Ursprungs mit sandiger salziger Textur, teilweise tonig, mäßig kalkhaltig
ANBAUART:	Einfacher Guyot
ANBAUDICHTE:	4.000 - 5.000
VEREDELUNG:	420A
ALTER DER REBEN:	9 - 50 Jahre
ART DER ERNTE:	Je nach Weinberg manuell und mechanisch
REBSORTEN:	Corvina 40%, Merlot 40%, Ancellotta 20%,
ART DER WEINBEREITUNG:	Entrappen und Zerkleinerung der frischen Trauben, kalte Mazeration, alkoholische Gärung für 10-15 Tage bei einer Temperatur von 25°-28°C in Temperaturregelte Edelstahl tanks. Es folgt malolaktische Gärung
REIFUNG IM WEINKELLER:	In französischen Eichenfässern und in Betontanks für ca.12 Monate
FLASCHEN ERSTABFÜLLUNG:	8. März 2023
ALKOHOLGEHALT:	14 % 14,11
SÄUREGEHALT:	5.32 g/l
PH:	3.60
ZUCKERGEHALT:	7.4 g/l
VERKOSTUNGSNOTIZEN:	Durch die Kombination der Qualitäten unseres Merlot und Corvina entsteht ein Wein mit tiefer Fruchtigkeit und eine gewisse Fülle und Geschmeidigkeit, ohne jemals schwer zu sein. Die Ancellotta gibt weiter Tiefe und Farbe, und die Reifung im Eichenholz verleiht ihm Komplexität.
GERICHTSKOMBINATIONEN:	Perfekt zu Schweine- und Wild eintöpfen (Fasan und Perlhuhn), sehr zu empfehlen auch zu Schmorbraten, Aufläufen und anspruchsvollen Eintöpfen.
LANGLEBIGKEIT:	2 bis 6 Jahre nach der Ernte

