GUERRIERI RIZZARDI

CUVÉE XVII
Valpolicella DOC Classico
2023

VIGNETI:	Prodotto da uve raccolte dalla nostra tenuta nel cuore della Valpolicella Classica
SUPERFICIE:	15 ha
PRODUZIONE:	Circa 40.000 bottiglie
GEOLOGIA:	Terreno con tessitura argillosa-sabbiosa, da mediamente a molto calcareo, molto ricco in magnesio e calcio
FORMA ALLEVAMENTO:	Pergola veronese doppia, guyot semplice
DENSITÀ VIGNE/HA:	Da 1.200 a 5.000
PORTAINNESTO:	420 A, 41 b, k5BB, 1103P
ETÀ VITI:	Da 20 a 45 anni
VENDEMMIA:	Manuale o a macchina a seconda del vigneto
VITIGNI:	Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 10%, Merlot 10%
VINIFICAZIONE:	Fermentazione alcolica delle uve diraspate e pigiate per circa 10 giorni ad una temperatura di 22°-30°C in vasche di acciaio termocondizionate da 100 e 150 hl
MATURAZIONE:	3-12 mesi in vasche di acciaio inox e cemento
PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO:	7 marzo 2024
GRADAZIONE ALCOLICA:	13.5%
ACIDITÀ TOTALE:	5.56 g/l
PH:	3.63
ZUCCHERI RIDUTTORI:	2.0 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE:	Per alcuni versi si avvicina più a un vino “superiore”; nonostante non ci siano passaggi in botte si notano profondità e struttura con chiari e definiti, purissimi frutti scuri.
ABBINAMENTI:	Pasta con sughi di carne; carni arrosto; vitello tonnato; sufflé di spinaci; salumi e piatti freddi di carne suina; tartare
LONGEVITÀ:	Da 2 a 6 anni dalla vendemmia