GUERRIERI RIZZARDI

VILLA RIZZARDI

2020

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

VIGNETI:	Dai più antichi appezzamenti della tenuta di famiglia nel cuore della Valpolicella classica. Le uve raccolte a mano vengono accuratamente selezionate in vigna
SUPERFICIE:	10 ha
PRODUZIONE:	Circa 10.000 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, K 5BB
ETÀ VITI:	30-36 anni
VENDEMMIA:	Manuale in cassetta con selezione in vigna dei grappoli più maturi e spargoli
VITIGNI:	Corvina 30%, Rondinella 30%, Corvinone 25%, Sangiovese 10%, Barbera 5%
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. Pigiatura delle uve: Dal 17 al 23 novembre 2020
MATURAZIONE:	12 mesi circa in barriques da 2.25 hl e 24 mesi circa in botti da 25/50 hl
IMBOTTIGLIAMENTO:	Imbottigliato il 31 ottobre 2024 ed affinato in bottiglia per alcuni mesi
GRADAZIONE ALCOLICA:	16%
ACIDITÀ TOTALE:	6.04 g/l
PH:	3.66
ZUCCHERI RIDUTTORI:	4.3 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE:	Vino prodotto solo nelle migliori annate, questa eccellente denota già ricchezza nei sentori di frutta scura e spezie mentre al palato esprime intensi frutti a bacca nera. La sua profondità e concentrazione promettono una durata a lungo nel tempo.
ABBINAMENTI:	Ben adatto a ricchi piatti di manzo, cacciagione, specialmente se abbinati a salse agrodolci, formaggi stagionati: Cimbro, Pecorino stagionato
LONGEVITÀ:	2024 – 2032