



GUERRIERI RIZZARDI

Villa Rizzardi
Amarone Classico della Valpolicella DOCG
2011

DATI GENERALI

Vigneto	Comune di Negrar. Selezione delle uve in vari vigneti, principalmente a Pojega
Superficie catastale	Circa 10 ha
Produzione	circa 13.000 bottiglie

VITICOLTURA

Geologia	Terreno bruno/rossastro con forte presenza di argilla su roccia calcarea
Vitigni	76% corvinone e corvina, 14% rondinella, e 10% barbera
Forma d'allevamento	Pergola doppia, guyot semplice
Porta - innesto	41 b, k 5bb
Densità vigne/ ha	1.600 (pergola doppia) e 5.000 (guyot semplice)
Resa in vino dell'uva	39% circa dopo appassimento - 45 hl/ ha circa
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna dei grappoli più maturi e spargoli
Appassimento	Naturale, in cassetta negli antichi fruttai di Pojega, per un periodo di 3-5 mesi

VINIFICAZIONE

Data di pigiatura delle uve	21,22 e 23 novembre 2011
Tipo di vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve. Fermentazione alcolica con lunga macerazione in vasca d'acciaio, fermentazione malolattica in barrique
Fermentazione alcolica	Circa 1 mese prima della svinatura ad una temperatura di 18°- 28°C, il resto in botte nel tempo
Vasche di fermentazione	Termo condizionate in acciaio inox da 150 e 100 hl
Maturazione in cantina	12 mesi circa in barriques da 2,25 hl e 24 mesi circa in botti da 25 hl
Imbottigliamento	26 Maggio 2015

DATI ANALITICI DEL VINO – (codice analisi 15-EN35777)

Titolo alcolometrico volumico effettivo	15.67%
Acidità totale (acido tartarico)	5.57 g/l
PH	3.67
Zuccheri riduttori	6.5 g/l

PRESENTAZIONE

Bottiglia	Borgognotta modello antico 0,75 lt rosso bruno
Etichetta e controetichetta	Classica con numerazione progressiva in controetichetta
Imballaggio	Cartoni da 06 bottiglie

Ultimo aggiornamento febbraio 2015