



**FARINA**  
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

## SPUMANTE EXTRA DRY GODÒ BLANC

Particolare spumante bianco, giovane, con spiccate nuances “maliziose”. È ottenuto da uve raccolte nelle zone più adatte a basi spumanti. Una fermentazione termocontrollata assicura un vino, dopo la presa di spuma, di armonia eccelsa. Intenso nei profumi, al palato offre minutissime bollicine avvolgenti, che ricordano i fiori di campo e la mela verde.

<b>VITIGNI:</b>	80% Garganega, 20% Pinot bianco
<b>UBICAZIONE VIGNETI:</b>	Provincia di Verona
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:</b>	Dai 10 ai 300 m. slm. con varie esposizioni
<b>SUOLO:</b>	Vulcanico-Alluvionale-Morenico-Argilloso-Calcareo
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:</b>	Guyot con oltre 5000 viti/ha.
<b>VENDEMMIA:</b>	Raccolta meccanica delle uve, leggermente anticipata
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, separazione della buccia e pulizia del mosto. Fermentazione a 18 °C, travasi e stabilizzazione. Segue la sosta in autoclave, senza perdere nulla in aroma e freschezza.
<b>AFFINAMENTO:</b>	100% acciaio inox, presa di spuma e breve affinamento in bottiglia
<b>NOTE ORGANOLETTICHE:</b>	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso profuma di fiori di campo, mela verde, acacia. In bocca espande minutissime bollicine, una morbidezza unica e avvolgente.
<b>DATI ANALITICI:</b>	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 14 g/l Acidità Totale: 6,35 g/l Acidità Volatile: 0,21 g/l Estratto Secco: 19,37 g/l
<b>FORMATO (L):</b>	0,750
<b>ABBINAMENTI:</b>	Ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti, primi piatti e pasti leggeri