



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

ROSSO VERONESE IGT GODÒ

Vino rosso giovane, ottenuto da uve precoci lasciate surmaturare per circa un mese sulla pianta. L'uvaggio finale viene poi fatto fermentare con la Corvina e qualche altro vecchio vitigno autoctono veronese. Il risultato è un vino ben strutturato e dal profumo complesso. Sia al naso che al palato prevalgono i sentori di frutta matura e spezie.

VITIGNI:	80% Corvina, 20% tra Merlot e Cabernet
UBICAZIONE VIGNETI:	Provincia di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Dai 10 ai 300 m. s.l.m. con varie esposizioni
SUOLO:	Vulcanico-Alluvionale-Tufaceo-Morenico-Argilloso-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola (3000 viti/ha.) e parte spalliera (5000 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da metà a fine settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione controllata a 25 °C. Seguono rimontaggi alternati a delestage (viene tolto tutto il mosto dalle bucce e poi rimesso sopra le stesse) per avere un'estrazione perfetta e la massima corposità, senza togliere freschezza al vino finale.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino carico. Al naso è fruttato, di amarena, mora e ribes, erba essiccata e spezie. In bocca risulta corposo, pieno e morbido. La tannicità è perfettamente bilanciata dalla naturale rotondità.
DATI ANALITICI:	Alcol: 13% vol. Zuccheri: 10 g/l Acidità Totale: 5,35 g/l Acidità Volatile: 0,45 g/l Estratto Secco: 27,65 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti e formaggi a media stagionatura