

GODÒ

Blanc Spumante Extra Dry



“Godò” evoca semplicemente piacere ed è quello che avevamo in mente quando abbiamo creato uno spumante bianco metodo Charmat con sfumature “provocatorie”. Ottenuto da un blend di garganega e pinot bianco raccolti in anticipo, la fermentazione a temperatura controllata conserva aromi e sapori per un vino piacevolmente armonico. I suggestivi aromi di fiori di campo e mela verde sono replicati al palato e aumentati da un perlage fine e persistente.

| | |
|---|--|
| Vitigni | 80% Garganega, 20% Pinot Bianco |
| Ubicazione e Caratteristiche | Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni |
| Suoli | Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo |
| Forma d'allevamento e densità d'impianto | Pergola veronese o guyot con una media di 5000 viti/ha |
| Epoca vendemmia | Raccolta manuale o meccanizzata da fine agosto secondo l'ubicazione del vigneto e la varietà |
| Vinificazione | Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Decantazione statica e fermentazione ad una temperatura controllata di 12° C. La spumantizzazione per metodo Charmat |
| Affinamento | Uno a tre mesi in tini di acciaio inox seguito da breve affinamento in bottiglia |
| Caratteristiche Organolettiche | 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 |
| Dati Analitici | Alcohol: 12% vol Zucchero residuale: 10% (Brut) |
| Formati | 0,75 l |
| Abbinamenti | Uno spumante vivace e disinvolto, perfetto per gli incontri informali, sia per un aperitivo che per un pasto leggero a base di pesce o verdure |
| Temperatura di Servizio | Servire tra 8° - 10° |
| Conservazione | Un vino giovane, da consumare entro 2 anni dall'imbottigliamento |