

GODÒ

Rosé Spumante Extra Dry



“Godò” evoca semplicemente piacere ed è quello che avevamo in mente quando abbiamo creato uno spumante rosato delicato, con il profumo di rose appena tagliate, fiori di campo e lampone. Le uve vengono raccolte qualche giorno prima della completa maturazione, fermentano con un breve contatto con le vinacce. La presa di spuma avviene con il metodo Charmat.

Vitigini	50% Corvina, 20% Merlot, 15% Cabernet, 15% Molinara
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 3500 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