

# GODÒ

## Rosso Veronese

### IGT



“Godo” evoca semplicemente piacere ed è quello che avevamo in mente quando abbiamo creato un vino rosso vivace da un blend di uve raccolte precocemente. Una piccola percentuale di Merlot morbido fermenta con Corvina e Cabernet Sauvignon. Il risultato è un rosso ben strutturato e rinfrescante, con un ampio bouquet. Sia nel sapore che nell’aroma, le note principali sono di frutta rossa e nera matura con note di spezie.

|   |  |
|---|--|
| <b>Vitigni</b>                                  | 75% Corvina, 20% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Ubicazione e Caratteristiche</b>             | Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni  |
| <b>Suoli</b>                                    | Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo  |
| <b>Forma d’allevamento e densità d’impianto</b> | 40% Pergola veronese con 3000 viti/ha, 60% espalier con più di 5000 viti/ha  |
| <b>Epoca vendemmia</b>                          | Raccolta manuale o meccanizzata da fine agosto secondo l’ubicazione del vigneto e la varietà   |
| <b>Vinificazione</b>                            | Diraspatura e pressatura parziale, seguita da macerazione carbonica parziale, prima di ultimare la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a 25°. Fermentazione malolattica spontanea               |
| <b>Affinamento</b>                              | Quattro mesi di maturazione in tini di acciaio inox poi breve affinamento in bottiglia   |
| <b>Caratteristiche Organolettiche</b>           | 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 |
| <b>Dati Analitici</b>                           | Alcohol: 13% vol   |
| <b>Formati</b>                                  | 0,75 l   |
| <b>Abbinamenti</b>                              | Un buon vino rosso quotidiano, senza compromessi in termini di corpo e struttura. Servitelo a temperatura ambiente o fresco in estate con bistecche, barbecue e primi piatti saporiti                          |
| <b>Temperatura di Servizio</b>                  | Servire tra 16° - 18° o leggermente fresco d’estate  |
| <b>Conservazione</b>                            | Un vino giovane, da consumare entro 3 anni dall’imbottigliamento   |