

GODO' 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.

Vitigni	75% Corvina, 20% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon
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	40% Pergola veronese con 3000 viti/ha, 60% spalliera con più di 5000 viti/ha
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale delle uve da metà settembre
Vinificazione	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
Affinamento	Quattro mesi di maturazione in tini di acciaio inox poi breve affinamento in bottiglia
Caratteristiche 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.
Formati	0,75 l
Abbinamenti	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
Temperatura di Servizio	Servire tra 16° - 18° o leggermente fresco d'estate
Conservazione	Un vino giovane, da consumare entro 3 anni dall’imbottigliamento