

# GODO' Bianco Veronese

## IGT

“Godo” evoca semplicemente piacere ed è quello che avevamo in mente quando abbiamo creato un vino da uve raccolte tardivamente per ottenere un bianco di bella tessitura. La fermentazione a temperatura controllata mantiene gli aromi freschi e intensi, evocativi di fiori di campo, mela verde e prugne shiro.



**Vitigni** 70% Garganega, 20% Sauvignon Blanc e altre varietà internazionali

**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** Spalliera con 5000 viti/ha

**Periodo Vendemmia** Raccolta manuale delle uve aromatiche precoci ai primi di settembre, della garganega a fine mese

**Vinificazione** Vinificazione in bianco. Pressatura soffice, seguita da fermentazione a temperatura controllata 12°C e decantazione statica a freddo.

**Affinamento** Quattro mesi di maturazione in tini di acciaio inox poi breve affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche Organolettiche** Colore giallo. Al naso ricorda i fiori di campo, la mela verde e le susine goccia d'oro, mentre in bocca è morbido, ben strutturato e lascia una piacevole nota di albicocca

**Dati Analitici** Alcol: 12,5 % vol.

**Formati** 0,75 l

**Abbinamenti** Un bianco adatto alla cucina leggera, con una struttura sufficiente per esaltare primi piatti di pasta o riso, pesce al forno e piatti di carne bianca

**Temperatura di Servizio** Servire attorno 10° - 12°

**Conservazione** Un vino giovane, da consumare entro 3 anni dall'imbottigliamento