

GODO' Rose' Spumante

Extra Dry

“Godo” 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.



Vitigni 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

Periodo Vendemmia Raccolta manuale o meccanizzata da fine agosto secondo l'ubicazione del vigneto e la varietà

Vinificazione Vinificazione in rosa con pressatura soffice. Decantazione statica e fermentazione ad una temperatura controllata di 12° C. La spumantizzazione per metodo Charmat

Affinamento Da uno a tre mesi in tini di acciaio inox seguito da breve affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche Colore rosato brillante. Al naso sentori di frutta fresca di fragole, pesche e frutti di bosco. In bocca è setoso e con una bella acidità.

Dati Analitici Alcol: 12% vol. Zuccheri: 12 g/l

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