



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

SPUMANTE EXTRA DRY GODÒ BLANC

Particolare spumante bianco, giovane, con spiccate nuances “maliziose”. È ottenuto da uve raccolte nelle zone più adatte a basi spumanti. Una fermentazione termocontrollata assicura un vino, dopo la presa di spuma, di armonia eccelsa. Intenso nei profumi, al palato offre minutissime bollicine avvolgenti, che ricordano i fiori di campo e la mela verde.

VITIGNI:	80% Garganega, 20% Pinot bianco
UBICAZIONE VIGNETI:	Provincia di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Dai 10 ai 300 m. slm. con varie esposizioni
SUOLO:	Vulcanico-Alluvionale-Morenico-Argilloso-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Guyot con oltre 5000 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta meccanica delle uve, leggermente anticipata
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta, separazione della buccia e pulizia del mosto. Fermentazione a 18 °C, travasi e stabilizzazione. Segue la sosta in autoclave, senza perdere nulla in aroma e freschezza.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, presa di spuma e breve affinamento in bottiglia
NOTE 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:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 14 g/l Acidità Totale: 6,35 g/l Acidità Volatile: 0,21 g/l Estratto Secco: 19,37 g/l
FORMATO (L):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti, primi piatti e pasti leggeri