



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

SPUMANTE EXTRA DRY GODÒ ROSÉ

Ottimo vino perlato che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. Le uve raccolte qualche giorno prima della piena maturazione fermentano con leggero contatto delle vinacce (una sola notte) e donano al vino profumi di fiori selvatici e lampone.

VITIGNI:	Base Corvina, rimanente tra Merlot, Cabernet e Molinara
UBICAZIONE VIGNETI:	Provincia di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Dai 100 ai 300 m. slm. con varie esposizioni
SUOLO:	Vulcanico-Alluvionale-Tufaceo-Morenico-Argilloso-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergoletta con oltre 3500 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva entro metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta e sosta di una notte assieme alle vinacce. Segue la svinatura, la pulizia del mosto e la fermentazione sotto i 20 °C.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, presa di spuma e successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore dei petali di rosa. Il profumo è accattivante, fruttato di amarena, ribes rosso e lamponi. Bollicine finissime e spumose lo rendono sfizioso e morbido al palato.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 15 g/l Acidità Totale: 6,20 g/l Acidità Volatile: 0,12 g/l Estratto Secco: 21,48 g/l
FORMATO (Lt):	0,750 / 1,500
ABBINAMENTI:	Ideale con antipasti, crostacei e pasti leggeri