



# Godirosso

Colli Euganei Rosso DOC BIO



<b>DENOMINAZIONE</b>	Denominazione di Origine Controllata
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Zovon di Vò
<b>VITIGNI</b>	70% Merlot, 20% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
<b>COMPOSIZIONE DEL SUOLO</b>	Argilloso e scheletro ghiaioso
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud - Est
<b>ALTITUDINE</b>	27 mt s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Cappuccina
<b>ETA' MEDIA DELLE VITI</b>	35 anni
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	80 q.li/ha
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Terza / Quarta settimana di settembre
<b>FERMENTAZIONE</b>	In cemento a temperatura di cantina
<b>MACERAZIONE</b>	15 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	4 mesi in cemento, 6 mesi in barrique di quarto passaggio, 6 mesi in bottiglia prima della vendita
<b>BOTTIGLIE ANNO</b>	1500 bottiglie
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO</b>	12,5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>BOTTIGLIA</b>	750 ml

## CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un lucente color rosso rubino, al naso si nota subito la frutta rossa fresca con una nota balsamica. Al palato è vivace, piacevole e schietto.

Ideale con piatti di pasta con sughi di carne o carni bianche. Da provare anche come aperitivo accompagnato da affettati e spuncioti veneti.

