



GODIOLO

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.



DENOMINAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

VITIGNO

100% Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'azienda è collocata nella parte centrale di uno dei più antichi luoghi per la coltura della vite e dell'ulivo, di servizio diretto alla città di Montepulciano. I vitigni dell'azienda sono caratterizzati da circa 2,50 ettari di vigneto di oltre quaranta anni di età, dove si ritrovano i cloni di Prugnolo Gentile, Canaiolo e Mammolo, che arricchiscono particolarmente il vino nobile che producono, esaltandone la delicatezza e il sapore fruttato. Circa 3,00 ettari di vigneto di nuovo impianto; per quest'ultimo è stata adottata una selezione dei migliori cloni di Sangiovese prodotti successivamente agli anni '90, ricercando la bassa produzione a favore della qualità dei prodotti. La vendemmia avviene nel mese di Ottobre e viene eseguita manualmente, in cassette di piccola dimensione per evitare la pigiatura degli acini. Viene selezionata quindi in breve tempo, diraspatata ed introdotta in cantina.

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici per circa 15/20 giorni. Successivamente il vino viene trasferito nelle botti da 30 HL per circa 24 mesi per l'invecchiamento. L'affinamento in vetro a temperatura controllata completa il ciclo produttivo.

VISTA

Rosso rubino intenso tendente al granato.

OLFATTO

Profumi fragranti con note di frutta di bosco e delicati sentori fumé.

GUSTO

Corposo e deciso, con tannini raffinati. Persistente sul finale.

GRADO ALCOLICO

15% vol.

BOTTIGLIA

Bordolese 750 ml.

TAPPO

Sughero.

TEMPERATURA D SERVIZIO

18°C.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carne rossa e formaggi stagionati.