



2023 Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Un segreto da insider in Galizia

Descrizione del vino:

Il godello è una specialità autoctona della remota regione vinicola di Valdeorra. Insieme all'albariño, il godello è IL vitigno bianco di punta della regione della Galizia. Il clima qui è perfetto, con influenze continentali calde e l'influenza rinfrescante dell'Atlantico. La valle dolcemente ondulata formata dal fiume Sil è dominata da terreni alluvionali sciolti con particelle di granito e ardesia, che non solo assicurano una maturazione ottimale delle uve, ma conferiscono al vino una vena minerale e una struttura a maglia fine. Il Godello di Quinta do Sil è caratterizzato da un fruttato generoso, unito a un'acidità croccante: la freschezza austera è una caratteristica classica dei vini di questa regione costiera. La diversità degli aromi di questo godello è grandiosa e spazia dalla mela verde, all'albicocca e alla mandorla tostata, ai semi di finocchio, alla pietra focaia e alla scorza di limone. A ciò si aggiunge la salinità marittima tipica della regione, che conferisce a questo vino bianco un'ulteriore dimensione al palato.

Nota di degustazione:

Giallo dorato intenso e brillante. Un bouquet esuberante di pesca bianca, bergamotto e fiori d'arancio, con sottili note di citronella e alloro e una mineralità salata e affumicata. Al palato, la grande ricchezza è sostenuta da un'acidità nervosa ma perfettamente integrata, con aromi di frutta gialla, albicocca e pera Williams, oltre a deliziose note di fiori di gelsomino e pompelmo rosa.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:SpagnaRegione:GaliceProduttore:GranbazánValutazioni:Score 18.5/20

Vinificazione: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Godello Numero di articolo: 1247923



Inserto per clip portabottiglieDimensione: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO Quinta do Sil

Origine: Spagna Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Godello da subito fino al 2028 Maturità:

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Fresco, tra 9 e 12 gradi Servizio: