



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:	Spagna
Regione:	Galice
Produttore:	Granbazán
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Godello
Numero di articolo:	1247923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Godello
Maturità:	da subito fino al 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi