



CASALI GODIA – Verduzzo Friulano Doc Cof

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: Casali Godia situato nel Comune di Corno di Rosazzo.

Tipo di terreno: argilloso

Vitigno: Verduzzo Friulano

Ceppi per ettaro: 4350

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con appassimento delle uve per trenta giorni, macerazione a freddo per quarantotto ore sulle bucce e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in barriques di Allier ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa undici mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriori sei mesi circa di affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo dorato, ha un profumo fruttato intenso, con sentore di pesca, albicocca, cera d'api, susine, mela renetta, leggermente tannico, di corpo robusto; il sapore è leggermente dolce, ma non stucchevole, pieno, di ottima struttura.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: il suo ideale abbinamento è con "paté di foie gras", sfornati di formaggio, mousse di formaggi, formaggi a pasta molle, formaggi a pasta dura non stagionati, erborinati e pasticceria secca.

Longevità: 15-20 anni.

Temperatura di servizio: 12-13°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  TRE BICCHIERI "Gambero Rosso":
Vendemmia 1994



AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



CASALI GODIA – Verduzzo Friulano Doc Cof



Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it