

## GODIMONDO CABERNET FRANC I.G.T. VENETO

Godimondo è il leggendario soprannome di Sigismondo Capodilista, tipica figura di Signore rinascimentale, che sapeva godere la vita e viveva nella Villa Emo Capodilista.

**UVE:** Cabernet Franc.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero e gujot.

**PRODUZIONE MEDIA:** 9000 kg/ ha

**VINIFICAZIONE:** Macerazione delle uve per circa 10 giorni.

**MATURAZIONE:** Botti inox e cemento vetrificato

**AFFINAMENTO:** Minimo 2 mesi prima commercializzazione.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 4,50 - 5 g/l

**TERRENO:** Argilloso e medio impasto con affioramenti trachitici ed ardesia

**ESPOSIZIONE:** Varie

**ALTITUDINE:** da 20 a 120 m

**VIGNE PER HA:** 4.700



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** Rosso rubino acceso.

**PROFUMO:** Fine, persistente, fruttato, gradevolmente vinoso e con sentori di more, mirtilli e spezie.

**SAPORE:** Particolarmente intenso, sapido, di piacevole beva.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tipico vino rosso della tradizione Veneta ben si adatta a tutto pasto anche fresco col pesce ed esalta le sue caratteristiche in gustosi secondi piatti di carne.