



2021 Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Un segreto da insider in Galizia

Descrizione del vino:

La remota regione vinicola di Valdeorras, nel nord-ovest della Galizia spagnola, è la patria del Godello, un'emblematica varietà di uva autoctona relativamente sconosciuta ma con un brillante futuro davanti a sé. Il rinomato enologo Diego Ríos Muñoz produce il suo Godello monovitigno da uve coltivate sulle pittoresche rive del fiume Sil.

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:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Godello
Numero di articolo:	1247921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Godello
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi