

Godot Sangiovese



Denominazione	IGT Umbria
Vitigni	100% Sangiovese
Annata	2019
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	29 anni
Densità (Ceppi/ha)	3150
Resa (q.li/ha)	58
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove la deraspa-pigiatrice ne produce un mosto. A macerazione e fermentazione avvenuta, le bucce delle uve subiscono una pigiatura soffice tramite pressa meccanica
Fermentazione e Macerazione	15-20 giorni in acciaio a 20-27 °C
Malolattica	Sì
Affinamento	6 mesi in acciaio e successivamente 12 mesi in barrique francesi di rovere di Slavonia (media tostatura, secondo/terzo passaggio). Circa 12 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	14,5
Residuo zuccherino (gr/l)	<1
Acidità (gr/l)	3,17
Ph	3,58
SO2 totale (mg/l)	50
Numero di bottiglie	1550 da 0,75 l e 250 da 1,5 l
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero
Note di Degustazione	
Colore	Rosso granato profondo
Profumo	Il naso è complesso, intenso e ambizioso con note tostate
Gusto	Al palato risulta ampio e complesso con un finale importante
Abbinamenti gastronomici	Carni rosse, arrosti, piatti elaborati
Temperatura di servizio	16-18° C
Riconoscimenti	2023 I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, 94 punti