



Godenza

Romagna DOC 2014

Noelia Ricci

La vocazione del terroir della Valle del Rabbi si sente forte e chiara nel Godenza, Romagna Doc di Noelia Ricci. Un cru di Sangiovese elegante, ricco e senza esitazioni.

Noelia Ricci fu colei che, negli anni Settanta, ebbe l'intuizione di reimpiantare il Sangiovese nella proprietà di famiglia, Villa La Pandolfa, nel cuore della valle del Rabbi di Predappio. Noelia Ricci è oggi il nome di un progetto e dell'azienda, dedicata alla sua memoria, che ha scelto di fare del Sangiovese il proprio vino di punta, rispolverando la tradizione ma con un occhio al gusto moderno, come espresso a chiari intenti nella scelta, stilisticamente vincente, di etichette ispirate ad un archivio di immagini di scienze naturali dell'Ottocento ritrovato nella tenuta. Tra queste anche la "scimmia" finita proprio sulla bottiglia del Sangiovese Godenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Romagna
Denominazione	DOC
Annata	2014
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Emilia-Romagna
Localizzazione	Fiumana di Predappio
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino trasparente
Gusto	La beva è piacevole con una frutta rossa polposa, tannini piacevoli e non invadenti. Sul finale note eleganti balsamiche e di pepe nero
Profumo	Si apre al naso in maniera cauta con note floreali e aromatiche, lievi sensazioni speziate, frutti di bosco e sentori tosta
Abbinamenti	Primi con brodo (cappelletti)
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Affinamento 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato