



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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