

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Verdicchio Spumante Metodo Charmat Brut VDT Garofoli



Garofoli Spumante Charmat Spumante fremstillet efter tankmetode, ligesom Prosecco. Mindelserne er i stil med denne og dufter af friske frugter og hvide blomster.
Ideel til Spritz!

Garofoli har hjemme i regionen Marche i midt-Italien, som har kyststrækning ud mod Adriaterhavet. Det er et familiedrevet vinbrug, der kan føre historien tilbage til 1871, hvor Antonio Garofoli producerede og solgte lokal vin. Hans søn Gioacchino udviklede virksomheden og grundlagde officielt Garofoli i 1901. Nu drives den af 7 familiemedlemmer, med forskellige ansvarsområder og der produceres ca. 2 mio flasker årligt. Druerne kommer fra egne marker, suppleret af indkøb fra faste underleverandører. Med sin historiske kvalitets- og traditionsorientering er Garofoli blevet et af de mest betydningsfulde større vinhuse i Marche. Selve produktionen er koncentreret om nogle af regionens klassiske vintyper: Verdicchio dei Castelli di Jesi; Rosso Cònero og Rosso Piceno. Det indikerer også, at den grønne Verdicchio og den blå Montepulciano er de to vigtigste sorter for vinbruget. Produktporteføljen er stor og fordelt på flere linier: Ud over gode og sikre basisvine og varianter af ovennævnte, hjemtager vi også en attraktiv og prisrimelig Spumante, samt en række enkeltmarksvine, der jævnlige og næsten skiftevis modtager udmærkelser fra den italienske fagpresse: Macrina, Podium og Serra Fiorese er karakterfulde markvine af typen Verdicchio dei Castelli di Jesi, mens Piancarda og Agontano er enkeltmarksvine af typen Rosso Cònero og sidstnævnte er en Riserva fra marken Paterno, der ligger midt inde i naturreservatet Monte Cònero. Alle disse vine er desuden monovarietale, dvs fremstillet af en enkelt druesort. Som et kuriosum kan det endvidere nævnes, at vi har arbejdet sammen med den sympatiske Garofoli-familie lige siden Adriat Vinimports grundlæggelse i 1979, hvilket gør det til vort ældste agentur.

Udgangsniveauet for *bollicine* hos Garofoli er denne charmerende Spumante, fremstillet efter Charmat-metoden. Med den omkostningstunge *metodo classico* eller Champagne-metode skabes et udtryk, præget af kombinationen af de primære aromaer fra frugten og de sekundære aromaer fra lagringen på de døde gær-celler. Til denne *bollicina* anvendes metoden Charmat, hvor attraktionen er den umiddelbare frugtighed, som det også kendes fra Venetos *Proseccchi*. Her fås fremdeles en prisrimelig og meget attraktiv mousserende vin med mange anvendelsesmuligheder.

LOKALITET

Druerne dyrkes i højdedragene, der er en del af Classico-zonen for Castelli di Jesi.

TYPE

Mousserende vin.

DRUER

100% Verdicchio

UDBYTTE

11.000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Fremstillet efter Charmat- eller Martinotti metoden: Mosten gæres på temperatur- og trykkontrollerede ståltanke, og kuldioxid som er et biprodukt af den alkoholiske gæring, efterlades i vinen. Hermed opnås en mousserende vin med vægt på primærfrugten.

OPLEVElsen

Strågul. Ren, behagelig næse med noter af æbleblomster, æbler og hvide ferskner. Vinen er tør og frisk, med en livlig mousse og ligefrem velsmag.

ASSOCIATIONER

- Hvide æbleblomster, æbler,
- Pærer, hvide ferskner

SERVERING

- Aperitif, terrassevin, antipasti
- Amuse gueules, lette fiskeretter
- Charcuteri-tallerken, sushi

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALER

Drikkeklar, drikkes ung for at bevare friskhed og perlage.

www.Garofolivini.it

adriatvinimport.dk

