

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grosso Agontano Cònero Riserva DOCG Garofoli



Garofoli Grosso Agontano.

Tæt, mørk Montepulciano-frugt, kombineret med en tilpas mængde fadpræg.

Ultimativ bøfvin med karakter og typicitet.

adriatvinimport.dk



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.

Grosso Agontano er en Rosso Cònero fra marken Paterno i højedragene omkring Monte Cònero. Den opfylder kravene til en DOCG Riserva, der blandt andet omfatter øgede lagringskrav. Alt er lagt an på at lade dyrkningss habitatet komme til udtryk i vinen og dermed individuere frugten. Marken ligger særdeles velplaceret i det halvcirkel-formede, kystnære område omkring det 572 meter høje Monte Cònero og familien foretrækker 100% Montepulciano til at skabe en af områdets mest velanmeldte og karakterfulde topvine, endskønt der må iblandes op til 15% Sangiovese.

LOKALITET

Regionen Marche, provinsen Ancona, fra marken Paterno i højedragene bag Monte Cònero.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Montepulciano

UDBYTTE

6000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres med 12-15 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres i 12-18 måneder på franske barriques og lagres efterfølgende 24 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød farve, henimod granat. Vinen præsenterer en dyb og mættet Montepulciano-karakter med en flot sammensætning af modne røde bær og stenfrugter, domineret af variationer af kirsebær og en særlig speziatura. I munden tæt, fyldig, velstruktureret og længesmagende.

ASSOCIATIONER

- Sorte, søde kirsebær, blommer
- Svesker, marmelade, vanillin

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Ovnstegt lam og gedekid

Servering: 15-16° C.

POTENTIALE

Kan drikkes ung, men udvikles flot i 10+ år fra høståret.

www.Garofolivini.it