

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Piancarda Rosso Cònero DOC Garofoli



Garofoli Piancarda Rosso Cònero.

Typetro og alsidig vin der passer perfekt til det italienske køkken.

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.

Piancarda er en Rosso Cònero fra bakkerne omkring Monte Cònero, fremstillet med druer fra en mark kaldet Vigna Piancarda. Familien forsøger at udtrykke den særlige karakter på netop dette dyrkningssted, der giver vinen - og dermed smageren, en oplevelse af - a sense of place. Marken er velplaceret i det halvcirkelformede, kystnære område omkring det 572 meter høje Monte Cònero og familien foretrækker 100% Montepulciano, endskønt der må iblandes op til 15% Sangiovese. i vinen, der altid holder altid et højt niveau og er en flot, prisrimelig repræsentant for området.

LOKALITET

Regionen Marche, provinsen Ancona, Vigna Piancarda

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Montepulciano

UDBYTTE

8000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres med 10 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres traditionelt på store botti af egetræ i 12 måneder og lagres efterfølgende 6 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve. Typetro næse med dyb Montepulcianokarakter, præget af sorte maraschine, blå blomster og speziatura. Den er smagsfyldig, velstruktureret og balanceret. En karakterfuld og velfremstillet tør rødvin, der udtrykker sit dyrkningshabitat.

ASSOCIATIONER

- Sorte, søde kirsebær, blomster
- Svesker, marmelade

SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Ovnstegt lam og gedekid
- Pizze, lasagne al ragù

Servering: 15-16° C.

POTENTIALE

Kan drikkes ung, men lagrer og udvikles godt, 5+ år fra høståret.

www.Garofolivini.it

adriatvinimport.dk

