

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Serra Fiorese Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva DOC Garofoli



Garofoli Serra Fiorese Verdicchio.

Fadlagret Verdicchio med stor smagsfylde og spændstighed og vedvarende eftersmag.

Glimrende til kraftigere lyse retter.

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.

Serra Fiorese kan forstås som Garofolis forsøg på at vise Verdicchios udtryk og formåen, hvis den fadlagres og antager større smagsfylde. Hvor Podium er nuanceret og elegant med sin uforvanskede, ståltanklagrede frugt, så er Serra Fiorese en fyldig Riserva, der gæres og lagres på franske barriques. Understøttet af et lavt høstudbytte giver dette en hvidvin med fedme og en karakter, hvor frugten fremhæves af træet. Det giver også en hvidvin med ganske anderledes gastronomiske anvendelsesmuligheder, til eksempelvis de rigere og mere krævende fisk- og skaldyrretter.

LOKALITET

Marken Serra Fiorese, i Montecarrotto-bakkerne, vest for Jesi i den nordlige del af Marche.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Verdicchio

UDBYTTE

7.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og lagring i 11 måneder på franske barriques. Vinen lagres på bærmønstret og der foretages batônnage/ omrøring for at opnå fylde og kompleksitet. Vinen flaskelagres et år før frigivelse.

OPLEVElsen

Dyb, strågul farve. Næse med intensitet hvor frugt blandes med fadets aromaer til et sammensat hele. Stor, vedholdende smagsfylde, stadig med spændstighed i behold, og en stor længde i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Havtorn, honning
- Fersken, gule blomster
- Mandler, vanillin

SERVERING

- Rige skaldyrs- og fiskeretter
- Garganelli med hummer
- Retter med lyst fjerkræ

Servering: 5 -10° C, efter behag.

POTENTIALER

Udvikles flot i 4-6+ år

www.Garofolivini.it