

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Serra del Conte Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Garofoli



Garofoli Serra del Conte.

Husets "entry-level" hvidvin. Super saftig og frugtpræget. En ideel hverdagsvin til lettere retter.

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 del Conte er en typerigtig Verdicchio dei Castelli di Jesi i den prisrimelige ende af skalaen. Den formidler druens umiddelbare, primære frugt og er vinficeret og lagret på ståltanke, med en nænsomhed der lader druekarakteren træde frem. Druerne kommer fra bakkedragene vest for byen Jesi, ca. 25-35 km fra kysten, i regionens nordlige del. Det er en let til midelfyldig, frisk og elegant hvidvin, som er både tilgængelig og letforståelig, og drikkes den ung, som den skal, er den en glimrende ledsager til det lette køkken og udgør et behageligt glas i sin egen ret.

### LOKALITET

Marker vest for byen Jesi i den nordlige del af regionen Marche.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturkontrollerede ståltanke og efterfølgende lagres vinen ligeledes på ståltanke, mhp at bevare vinen primære frugtighed.

### OPLEVELSEN

Lys, strågul farve, med grønne reflekser. Vinen præsenterer en mild, primærfrugtig næse med noter af æbler, fersken, havtorn og mandler. Det er en let til midelfyldig tør hvidvin med en behagelig, sommerlig karakter, der nydes for sin umiddelbare friskhed og ungdom.

### ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, havtorn
- Æbler, fersken, mandler

### SERVERING

- Antipasti, grønne salater
- Delikate fiskeretter
- Terrassevin

Servering: 5 -10° Celsius, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes ung, indtil 3 år gammel.

[www.Garofolivini.it](http://www.Garofolivini.it)

adriatvinimport.dk

