

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Supèra Verdicchio di Matelica DOC Garofoli



Verdicchio di Matelica dyrkes i et højtbeliggende område trukket lidt tilbage fra havet.

Vinene herfra har udpræget mineralitet og høj syre.

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.

Med Supèra Verdicchio di Matelica forsøger Garofoli sig i den anden og noget mindre af de to hovedproduktionszoner for Verdicchio, og druerne hentes fra marker, der ligger ca. 400 moh og fremdeles højt og køligt: Hvis vinene fra Jesi er mere oceanisk påvirkede, grunden den relative nærhed til Adriaterhavet, så er vinene fra Matelica, der kommer fra højere liggende marker for foden af Appeninerne tættere på at være bjerg-vinmarker. Vinmager Carlo Garofoli har skabt denne elegante fortolkning, som udmærker sig ved sin kølige og nuancerede frugt og friskhed.

LOKALITET

Marker i kommunen Esanatoglia, som hører under Verdicchio di Matelica DOC produktionszonen i Marche, i midt-Italien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Verdicchio di Matelica.

UDBYTTE

10.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 13.000 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyret ståltanke og 4 måneders lagring på stål, mhp at bevare vinnens primærfrugtighed.

OPLEVElsen

Lys, strågul farve, med grønne reflekser. Frugtig, elegant og typerigt hvidvin, med smagsfyldte, karakter og en behagelig friskhed i afslutningen, der også gør den særdeles mad-egnet.

ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, havtorn
- Æbler, fersken, mandler
- Eksotisk frugt

SERVERING

- Antipasti, grønne salater
- Delikate fiskeretter
- Lette pastaretter
- Pizza
- Lyst fjerkræ

Servering: 5 -10° C, efter behag.

POTENTIALER

Drikkes for sin ungdoms friskhed.

www.garofolivini.it