

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Kòmaros IGT Garofoli



Garofoli Kòmaros Rosato.

Karakterfuld rosé med røde bær og krydderi-nuancer.

En ægte sommerbasker på terrassen eller havnen.

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.

Kòmaros er en karakterfuld *rosato*, fremstillet på ren Montepulciano, der giver vinen en typisk frugtighed med kirsebær-noter og *speziatura*. Det er en attraktiv, sommerlig og lækende róse med balance og struktur. Montepulciano giver klassiske og efterspurgte rosévine i midt-Italien, hvor de særlig kendes fra Abruzzo og Marche og druen har historisk vist sig velegnet fordi den kan give en *rosato* med smag og et tillokkende særpræg. Kòmaros er oplagt til forårets og sommerens behov og er særdeles gastronomisk velegnet og alsidig, men den er også drikkeværdig i sin egen ret.

LOKALITET

Regionen Marche

TYPE

Rosato/Rosé

DRUER

100% Montepulciano

UDBYTTE

10.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Kort skindkontakt for at udtrække den karakteristiske koralfarve. Koldgæring på temperaturregulerede ståltanke og efterfølgende ståltanklagring for at bevare vinens delikate, primære aromaer.

OPLEVELSEN

Koral-pink. Sart, men distinkt frugtighed i næsen og fin, opløftende friskhed i afslutningen. Det er en tør, karakterfuld og tørstslukkende Rosato med druetypisk udtryk.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, jordbær
- Fersken, krydderier

SERVERING

- Charcuteri, antipasti
- Lette fiskeretter
- Grøntsagsbaserede pastaretter
- Lyst fjerkræ
- Pizza

Servering: 5 - 10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung for sin umiddelbare primærfrugtighed og friskhed.

www.Garofolivini.it