

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Garofoli



Garofoli Macrina Verdicchio.

Typerigtig og sanseappellerende Verdicchio med friske fine nuancer af grøn/gul frugt og sommerblomster.

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 Conero 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 Conero og sidstnævnte er en Riserva fra marken Paterno, der ligger midt inde i naturreservatet Monte Conero. 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.

Macrina er en både type- og varietaltro Verdicchio dei Castelli di Jesi, der kommer fra en mark, der deles mellem kommunerne Serra de' Conti og Montecarotto, i Classico-zonen. I forhold til lillesøsteren Serra del Conte arbejdes der her med et noget lavere høstudbytte, hvilket giver mere karakter, større smagsfylde og højere alkohol – og en mere komplet vin. Garofoli ønsker med denne tørre hvidvin at præsentere druens uforvanskede frugt, som den er udtrykt på dette dyrkningssted, og derfor er den lagret kort tid på ståltanke og ikke på træfade.

LOKALITET

Marken Macrina, vest for Jesi i den nordlige del af Marche.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Verdicchio dei Castelli di Jesi.

UDBYTTE

10.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVELSEN

Lys, strågul farve, med grønne reflekser. Frugtig, elegant og typerigtig 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° Celsius, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes ung, indtil 3 år gammel.

www.Garofolivini.it

adriatvinimport.dk

