



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, La Selezione G. Garofoli Bianco 2016

Garofoli

Garofoli est l'une des plus anciennes maisons de la région des Marches, fondée en 1871. L'entreprise familiale est dirigée par la cinquième génération et est réputée pour son attachement aux cépages locaux comme le verdicchio et le montepulciano. Les vignobles se situent entre la mer Adriatique et les Apennins, ce qui crée un microclimat unique qui apporte fraîcheur et profondeur aromatique aux vins. Garofoli allie tradition et techniques modernes et produit, outre des vins tranquilles, des vins effervescents, des vins de dessert, des distillats et de l'huile d'olive.

La Selezione G. Garofoli Bianco

Ce vin blanc est élaboré à partir de 100 % verdicchio, issu du cœur de l'appellation Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva DOCG. Les raisins sont vendangés tardivement et soigneusement sélectionnés. La vinification se fait en cuves inox, suivie d'un long élevage sur lies fines. Le vin offre des arômes de pêche mûre, d'ananas, des notes florales et une subtile touche épicée. En bouche, il est ample, frais et complexe, avec une longue finale minérale. Ce vin accompagne parfaitement les plats de poisson, la volaille, le risotto et les fromages à pâte molle.

Référence **990349**EAN **8004375405011**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Garofoli
Pays	Italië
Région	Marches
Appellation	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cépage(s)	verdicchio
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Poisson, Volaille, Risotto, Fromages