



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, Macrina

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.

Macrina

Macrina est un Verdicchio raffiné, élaboré à partir de raisins vendangés un peu plus tard, ce qui lui confère une concentration supplémentaire et un beau potentiel de garde. Les raisins poussent sur des collines ondulantes entre 250 et 400 mètres d'altitude, sur des sols riches en argile et en fossiles anciens. Le vin exhale des parfums de fleurs blanches et de fruits à noyau mûrs, avec une bouche fraîche aux accents minéraux et une subtile touche saline. Délicieux avec les crustacés et coquillages, les fromages crémeux ou les plats de pâtes légers.

Référence **990350**EAN **8004375000346**

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	2-5 Ans
Mets	Poisson, Volaille, Salades, Pâtes