



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

La Meriggia, Antica Osteria Rosso @

Casa Vinicola Garofoli

Casa Vinicola Garofoli est un domaine viticole familial de la région des Marches, dont l'histoire remonte à 1871. Il est aujourd'hui dirigé par Carlo et Gianfranco Garofoli, avec leurs descendants. Ils exploitent des vignobles répartis dans toute la région et travaillent de manière durable, dans le respect de la tradition et du terroir.

Antica Osteria Rosso

Antica Osteria Rosso est un assemblage rouge léger et accessible de 50 % Montepulciano et 50 % Sangiovese, issu de diverses parcelles situées à 200-350 m d'altitude dans les Marches. Après une vendange manuelle et la fermentation, le vin est brièvement élevé en cuves inox et en cuves béton. Le résultat : un vin rouge rubis et fruité, aux arômes de cerise et de prune, aimable et sec en bouche. Ce vin accompagne à merveille les plats de pâtes du quotidien, les viandes grillées ou les gratins légers.

Référence **000281**EAN **8004375000711**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Garofoli
Pays	Italië
Région	Marches
Appellation	Vino d'Italia
Cépage(s)	sangiovese, montepulciano
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	A boire
Mets	Pâtes, Pizza, Barbecue