



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, Grosso Agontano

1,500L

Garofoli

Garofoli is een van de oudste wijnhuizen in de regio Marche, opgericht in 1871. Het familiebedrijf wordt geleid door de vijfde generatie en staat bekend om zijn toewijding aan lokale druivenrassen zoals verdicchio en montepulciano. De wijngaarden liggen tussen de Adriatische Zee en de Apennijnen, wat zorgt voor een uniek microklimaat dat frisheid en aromatische diepgang aan de wijnen geeft. Garofoli combineert traditie met moderne technieken en produceert naast stille wijnen ook mousserende wijnen, dessertwijnen, distillaten en olijfolie.

Grosso Agontano

Deze rode wijn is gemaakt van 100% montepulciano. De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een lange schilweking voor optimale extractie van kleur en tannines. De wijn rijpt 12 maanden in Franse barriques (deels nieuw), gevolgd door 24 maanden flesrijping. Grosso Agontano heeft een diepe robijnrode kleur en aroma's van zwarte kers, kruiden, tabak en vanille. In de mond is hij krachtig, complex en elegant, met rijpe tannines en een lange afdronk. Hij past uitstekend bij gegrild vlees, wildgerechten, stoofpotjes en gerijpte kazen.



Artikelnummer

991032



Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Garofoli (Castelfidardo)
Land	Italie
Regio	Marche
Oorsprongsbenaming	DOCG Conero
Druivensoort(en)	Montepulciano
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	1,500
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Gegrild vlees, Wild, Stoverij, Kazen