



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, Grosso Agontano

1,500L

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.

Grosso Agontano

Ce vin rouge est élaboré à partir de 100 % montepulciano. Les raisins sont vendangés à la main et subissent une longue macération pelliculaire pour une extraction optimale de la couleur et des tanins. Le vin est élevé 12 mois en barriques françaises (en partie neuves), puis 24 mois en bouteille. Le Grosso Agontano présente une robe rubis profond et des arômes de cerise noire, d'épices, de tabac et de vanille. En bouche, il est puissant, complexe et élégant, avec des tanins mûrs et une longue finale. Il s'accorde parfaitement avec les viandes grillées, les plats de gibier, les plats mijotés et les fromages affinés.



Référence

991032



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Garofoli
Pays	Italië
Région	Marches
Appellation	DOCG Conero
Cépage(s)	montepulciano
Viticulture	Durable
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Viande grillée, Gibier, Carbonnades, Fromages