



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, Piccole Bollicine

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.

Piccole Bollicine

Piccole Bollicine est un vin blanc effervescent élaboré à partir de verdicchio, de passerina et de trebbiano. Les raisins sont pressés délicatement et fermentés à température contrôlée, puis le vin effectue une seconde fermentation en autoclave. Le vin présente une robe jaune paille clair aux bulles fines et des arômes de pomme verte, de poire et de fleurs blanches. En bouche, il est frais, léger et élégant, avec un fruité subtil. Piccole Bollicine convient parfaitement à l'apéritif, aux entrées légères, au poisson et aux salades.

Référence **991035**EAN **8004375000568**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Garofoli
Pays	Italië
Région	Marches
Appellation	Vino Spumante
Cépage(s)	verdicchio, passerina
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Poisson, Salades