



GAROFOLI (CASTELFIDARDO)

Garofoli, Komaros

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.

Komaros

Komaros est un rosé 100 % montepulciano, issu de vignobles des collines du Cònero, près d'Ancona. Les raisins sont vendangés tôt pour préserver la fraîcheur et le fruit, puis fermentés en cuves inox. Le vin présente une robe saumon pâle et des arômes de fraise, de framboise, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il est léger à moyennement corsé, frais et élégant, avec une finale fruitée et minérale. Komaros accompagne parfaitement les poissons grillés, le poulet, les salades, les pâtes légères et les fromages à pâte molle.

Référence **991092**EAN **8004375000216**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rosé
Producteur	Garofoli
Pays	Italië
Région	Marches
Appellation	IGP Marche
Cépage(s)	montepulciano
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Poisson grillé, Volaille, Salades