



Gioacchino Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva

IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

Solo nelle annate eccezionali, a seguito di una accurata selezione delle migliori uve, grazie ad una bassissima resa per ettaro e una raccolta posticipata, si produce questo vino di grande struttura, elegante, ricco di profumi e di notevole longevità.

This elegant wine of great structure, fragrance and longevity is made only in exceptional years and from the finest grapes, with very low yield per hectare and late harvesting.

ZONA D'ORIGINE: colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica.
AREA OF ORIGIN: vineyards owned by the winery in the municipality of Montecarotto.

TERRENO: di medio impasto, con zone ricche di argilla alternate a zone sabbiose.

SOIL: medium consistency with streaks of clay and sand.

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio.

RESA PER ETTARO: 70 q

YIELD X HECTARE: 7.000 kg

LAVORAZIONE: raccolta delle uve a maturazione piena con accurata selezione; pressatura soffice dei grappoli interi, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a bassa temperatura.

WINEMAKING: the fully ripened grapes are carefully selected and gently pressed; the must is cleaned cold and fermented at low temperatures.

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio inox a 14°C e maturazione in bottiglia per un minimo di 8 mesi in locale termocondizionato.

AGEING: 24 months in stainless steel vats at 14°C and in the bottle for a minimum of 8 months in a cooled environment.

COLORE: giallo con riflessi dorati, brillante.

COLOUR: golden yellow with greenish glints.

PROFUMO: intenso, elegante, fruttato con sentori di agrumi, grande complessità e persistenza.

BOUQUET: intense, elegant, fruity with scents of citrus, complex and persistent.

SAPORE: suadente, morbido ma di grande carattere e potenza, con una sapidità molto prolungata, caldo ed elegante.

FLAVOUR: seductive, soft, with great character and power; with very long sapidity, warm and elegant.

CONSUMO: 10 anni; per le vendemmie migliori 15 anni e oltre.

CONSUMPTION: 10 years; for the best vintages 15 years and more.

ABBINAMENTI: indicato con primi piatti, pesce e carne bianca con erbe aromatiche.

FOOD PAIRINGS: the wine is a perfect accompaniment for imposing and elaborate seafood dishes and white meat flavoured with herbs.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 12°C-14°C



cl.75
cl.150