GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Podium
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore



IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

Vino di grande struttura, elegante, ricco di profumi e di notevole longevità.Tali caratteristiche gli derivano da una bassissima resa per ettaro, dalla raccolta posticipata di uve selezionate e dalla maturazione in acciaio di almeno un anno prima dell'imbottigliamento.

This elegant wine with a big structure offers a wealth of aromas and substantial longevity. Those premium characteristics are due to a low yield per hectares, delayed harvesting of selected grapes and maturation in steel tanks for at least one year before bottling.

ZONA D'ORIGINE: singolo vigneto in località Montecarotto.
AREA OF ORIGIN: single vineyard 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: low yield per acre of selected grapes that are slightly overripe: soft pressing of the whole grapes, cold settling of the must and fermentation at low temperatures

AFFINAMENTO: 15 mesi in serbatoi di acciaio inox a 10° C sulle fecce nobili e maturazione in bottiglia per 4 mesi.
AGEING: 15 months in stainless steel tanks at 10° C on the lees and bottle refinement for four months.

COLORE: giallo paglierino
COLOUR: straw yellow.

PROFUMO: intenso, elegante, fruttato con sentori di agrumi e anice. Un bouquet di grande complessità e persistenza.
BOUQUET: intense, elegant, fruity and with scents of citrus fruits and anise. A great complex bouquet and long persistence.

SAPORE: suadente, morbido, di grande carattere, sapidità molto prolungata caldo ed elegante.
FLAVOUR: seductive and soft but with great character and strength, sapidity is exstremely prolonged, warm and elegant.

CONSUMO: fino a 10 anni e per le vendemmie migliori fino a 15 anni e più se ben conservato.
CONSUMPTION: till 10 years and for the best vintages as much as 15 or more years if properly preserved.

ABBINAMENTI: iindicato con primi piatti, pesce e carne bianca con erbe aromatiche.
FOOD PAIRINGS: the wine is a perfect accompaniment for seafood dishes and white meat flavored with herbs.

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

cl.75
cl.150
cl.300