GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

Serra Fiorese
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg



IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

La bassissima resa per ettaro, la raccolta delle uve a piena maturazione, la fermentazione e maturazione in piccoli fusti di rovere consentono a questo vino di acquisire longevità ed elegante struttura.

The extremely low yield of grapes per hectare, the harvesting of the fruit when it is fully ripe fermentation and refinement in small oak barrels enable this wine to acquire a powerful and elegant structure.

ZONA D'ORIGINE: da un 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 in barriques di rovere francese.
WINEMAKING: extremely low yield per hectare of grapes harvested when they are completely ripe, soft pressing of the whole grapes, cold settling of the must and fermentation in barriques of French oak.

AFFINAMENTO: in barriques per 12 mesi con bâtonnage, maturazione in bottiglia per almeno 2 anni in batònnage in locale termocondizionato.
AGEING: in barriques for about 12 months with bâtonnage and refinement in the bottle for at least 2 years in a temperature controlled environment.

COLORE: giallo con riflessi dorati, brillante.
COLOUR: yellow with brilliant golden reflections.

PROFUMO: complesso e fine con sentori di frutta matura e di fiori gialli che si uniscono a quelli vanigliati del legno; lunga persistenza.
BOUQUET: complex and fine with scents of ripe fruit and yellow flowers, combined with the vanilla aromas of the wood. Long persistent.

SAPORE: ricco di struttura, complesso, armonico e persistente.
FLAVOUR: richly complex and seductive.

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 laid down.

ABBINAMENTI: indicato con piatti a base di carne e formaggi stagionati. indicato con primi piatti, tartufo, piatti di pesce elaborati, carni bianche e formaggi invecchiati.
FOOD PAIRINGS: it matches with first courses, truffles, and elaborated fish dishes, white meat and aged cheeses

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

cl.75
cl.150