

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	GAROFOLI ANFORA 2020
Vinícola	Garofoli
Safra	2020
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Castelli di Jesi
Tipo	branco
Castas	100% Verdicchio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na região de Marche, mais de 60% da área vitícola é contemplada por castas brancas. Dentre estas, a Verdicchio reina, principalmente no entorno da comuna de Jesi, onde são elaborados os vinhos D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Predominantemente italiana, esta cultivar costuma dar origem a vinhos extremamente vívidos, com acidez pronunciada e um delicioso *bouquet* de frutas frescas. Ou seja, o frescor é o ponto alto deste exemplar.

Elaborado pela Garofoli, tradicional casa do centro-leste de Itália, fundada em 1901, este vinho é fruto de um primoroso trabalho alcançado por mais de um século de experiências. Na cave, as uvas foram prensadas suavemente, decantadas a baixas temperaturas e fermentadas também em condições controladas, em tanques de aço inoxidável. Sem passagem por madeira, e com uma garrafa em forma de ânfora, é um exemplar que denota de forma representativa e transparente todo o seu *terroir*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas e flores brancas, raspas de limão-siciliano, grama verde, e uma nota salina que remete ao mar



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, com as frutas de polpa branca em destaque, a confirmação do floral, distinta mineralidade e acidez pontual; é levemente salino, e conta com um gostoso final acastanhado

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA