

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garofoli Anfora Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2018
Vinícola	Garofoli
Safra	2018
País	Itália
Região	D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Tipo	branco
Castas	100% Verdicchio
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Das colinas que circundam a cidade medieval fortificada de **Jesi**, província de Ancona, na região italiana do **Marche**, vem este exemplar varietal de Verdicchio. O solo calcáreo e o clima temperado da proximidade com o mar Adriático, assim como de vários rios nas redondezas, abrigam vinhedos arejados e generosos, que fornecem às uvas este tom peculiar. Os mais antigos deles recebem a distinção **Classico**.

A história da vinícola **Garofoli** se confunde com a própria jornada da vitivinicultura da região. Na **quinta geração** de vinhateiros, manteve-se a filosofia que sempre os guiou, com o aperfeiçoamento das técnicas e métodos utilizados na cantina. Produzindo cerca de dois milhões de garrafas ao ano, a **gigante centenária** do Marche direciona metade disso para o mercado interno, grande consumidor dos produtos da empresa, enquanto o restante viaja para mais de 50 países.

De cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, entrega um **bouquet generoso**, de **frutas e flores brancas**, raspas de limão-siciliano, grama verde, uma **nota marinha de concha do mar** e final amendoado. 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas e flores brancas, raspas de limão-siciliano, grama verde; nota marinha de concha do mar; final amendoado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, com as frutas de polpa branca em destaque, a confirmação do floral, boa mineralidade, acidez pontual, levemente salino, e 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, camarões grelhados com purê de couve-flor, filé à milanesa e salada de batatas, spaghetti cacio e pepe



CULINÁRIA