

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garofoli Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2020
Vinícola	Garofoli
Safra	2020
País	Itália
Região	Marche
SubRegião	Castelli di Jesi
Tipo	branco
Castas	100% Verdicchio
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em aço inox junto das borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Castelli di Jesi está localizada na província de Ancona, sendo assim denominada devido à presença de diversas vilas medievais, fortificadas como castelos, que sediam a produção do vinho. O solo calcário 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 tons peculiares.

As origens da vinícola **Garofoli** remontam ao final dos anos 1800, quando **Antonio Garofoli** já se dedicava à produção e comercialização de vinhos locais, podemos até dizer que acompanhou a 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 de Marche** direciona metade do volume para o mercado interno, grande consumidor dos produtos da empresa, enquanto o restante atravessa continentes, com destino a mais de 50 países.

O cultivo de uvas próprias totaliza cerca de 50 hectares, e a elaboração dos vinhos é dividida em dois locais. Na adega de Serra de Conti, situada na zona de produção clássica do vinho Verdicchio dei Castelli di Jesi, são utilizadas as técnicas mais modernas.

Além de ser a casta branca mais importante da região, a **Verdicchio** é integrante do seu vinho mais conhecido que, quando elaborado com vinhas mais antigas, recebe a distinção **Classico**, como o vinho em questão, trazendo um diferencial: o forte potencial de envelhecer alguns anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas intensas de maçã verde e cítricos maduros, completados por um floral muito elegante, e também por deliciosas nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra um textura redonda, mesclando intensidade e frescor com muito equilíbrio; o perfil de sabor acompanha as notas aromáticas e traz o característico toque de amêndoas no gostoso final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, tilápia com purê de mandioquinha, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas

