

2023 Piancarda Rosso Conero

Garofoli

Garofoli

Garofoli er en af de historiske producenter i Marche og repræsenterer en lang familietradition inden for vinproduktion. Familien begyndte at arbejde med vin i slutningen af 1800-tallet, og ejendommen drives i dag fortsat af efterfølgende generationer. Gennem årene har Garofoli udviklet sig til en af regionens mest stabile producenter.

Marche

Marche ligger på Italiens Adriaterhavskyst, hvor vinmarkerne følger bakkerne fra havet og ind mod Appenninerne. Kysten og de lavere højder har et middelhavspræget klima, mens forholdene bliver køligere længere inde i landet. Det skaber tydelige lokale forskelle på forholdsvis korte afstande. Verdicchio er regionens vigtigste grønne drue og forbindes især med Castelli di Jesi og Matelica. På den røde side fylder Montepulciano og Sangiovese mest, blandt andet i Rosso Conero og Rosso Piceno. Jordbunden er overvejende sedimentær og rummer især kalk, ler, mergel, sandsten og sand. Marche er ikke én bestemt vinstil, men et bakket kystområde med både friske hvidvine og røde vine med saft, syre og struktur.

Vinen

Vinen fremstilles fra vinmarker omkring Monte Conero. Efter gæring lagrer vinen en periode inden aftapning for at samle struktur og balance. Vinen fremstår kraftig og frugtig med fast tannin og frisk syre som modspil.

Primære aromaer: Kirsebær, blomme, solbær, krydderier, læder, tobak og lakrids.

Madforslag: Prøv til langtidsbraiseret oksekød med tomat og hvidløg og rosmarin.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2031.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Montepulciano



Marche
Italien