

# GAROFOLI

— CASA FONDATA NEL 1901 —

## collezioni

DA CINQUE  
GENERAZIONI  
PRATICHIAMO  
L'ARTE  
DELLO STARE  
INSIEME.



#CHEERSGAROFOLI



## Mappa delle vigne





**PODIUM**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

**SERRA FIORESE**

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG

**GROSSO AGONTANO**

CONERO DOCG RISERVA

**CAMERLANO**

MARCHE IGT ROSSO

**SELEZIONI GIOACCHINO GAROFOLI**

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO DOCG

CONERO DOCG RISERVA

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE



Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.

Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.

Zona Doc del Rosso Conero.

Colline marchigiane.

Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.

Zona Doc del Rosso Conero.

Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.

Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.

Rosso Conero Doc area.

Marches hills.

Colline dei Castelli di Jesi, in the area known as classica.

Rosso Conero Doc area.

UVAGGIO  
GRAPES



Verdicchio.

Verdicchio.

Montepulciano.

Merlot Montepulciano e Cabernet Sauvignon.

Verdicchio.

Montepulciano.

MATURAZIONE  
MATURATION



In serbatoi di acciaio per 15 mesi e affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

In barriques per 12 mesi con batonnage e maturazione in bottiglia per almeno 2 anni.

Per 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

Per 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.

24 mesi in serbatoi di acciaio inox a 14°C e maturazione in bottiglia per un minimo di 8 mesi.

Per 18 mesi in barriques e 24/30 mesi in bottiglia.

In steel tanks for 15 months and with bottle refinement for about 4 months.

In barriques for 12 months with batonnage and bottle refinement for 2 years.

For about 12 months in barriques and with bottle refinement for 24 months.

For 12 months in barriques and 24 months bottle refinement.

24 months in steel tanks at 57° F and bottle refinement for a minimum of 8 months.

For 18 months in barriques with bottle refinement of 24 to 30 months.

ABBINAMENTI  
PAIRINGS



Indicato con primi piatti, pesce e carne bianca.

Indicato con primi piatti, tartufo, pesci elaborati e carni bianche speziate.

Indicato con carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Indicato con brasati e carni cotte al forno.

Indicato con primi piatti di pesce, carni bianche e formaggio.

Indicato con carni alla brace, selvaggina e formaggi molto stagionati.

Hearty seafood dishes and white meats.

Perfect with first course, truffle, savory fish and spicy white meat.

Perfect with grilled meats, game and aged cheeses.

Perfect with braised, stewed and roasted meats.

Hearty seafood dishes, white meats and cheeses.

Perfect with grilled meats, game and very aged cheeses.



TEMP. DI SERVIZIO  
SERVING TEMP.



12° C  
54° F

12° C  
54° F

18° C  
65° F

18° C  
65° F

12° C  
54° F

18° C  
65° F



**MACRINA**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

**AMARELA**

MARCHE IGT PASSERINA

**GALE**

FALERIO PECORINO DOC

**KOMAROS**

MARCHE IGT ROSATO

**COLLE AMBRO**

ROSSO PICENO DOC

**PIANCARDA**

ROSSO CONERO DOC

**KERRIA**

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE



Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.

Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.

Marche Igt Passerina

Marche Igt Passerina

Zona Doc del Falerio Pecorino.

Falerio Pecorino Doc area.

Colline marchigiane.

Marche hills.

Colline marchigiane nella zona Doc.

Marche hills in the Doc area.

Zona Doc del Rosso Conero.

Rosso Conero Doc area.

Zona collinare nel comune di Morro d'Alba.

The hilly area in the municipality of Morro D'Alba.

UVAGGIO  
GRAPES



Verdicchio.

Passerina.

Pecorino.

Montepulciano.

Montepulciano Sangiovese.

Montepulciano.

Lacrima.

MATURAZIONE  
MATURATION



In acciaio a temperatura controllata.

In temperature controlled steel tanks.

In acciaio a temperatura controllata.

In temperature controlled steel.

In acciaio a temperatura controllata.

In temperature controlled steel.

In acciaio a temperatura controllata.

In temperature controlled steel tanks.

Per 12 mesi in botte e circa 4 mesi in bottiglia.

For 12 months in barrels and 4 month bottle refinement.

In botti grandi di rovere per 12 mesi e affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

In big oak barrels for 12 months and 6 months bottle refinement.

In acciaio.

In steel tanks.

ABBINAMENTI  
PAIRINGS



Indicato con primi piatti, pesce, frittura e carne bianca.

Perfect with all types of seafood, first courses, mixed fried and white meat.



Ottimo per aperitivi e ideale con i piatti di pesce.

Excellent as an aperitif and with seafood.



Indicato con antipasti delicati e con primi di pesce.

Interesting with delicate appetizer and first courses of seafood.



Indicato con antipasti, primi piatti, frittore e zuppe di pesce.

Perfect with first courses, mixed fried, seafood and seafood soup.



Indicato con primi piatti con sapori decisi e a carni sia bianche che rosse.

Perfect with savory first courses and white and red meats.



Indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura.

First courses with meat sauces, roast meats, game and fairly aged cheeses.



Indicato con salumi e carni alla brace.

Enjoyable with cold cuts, roast meats and simple game dishes.



TEMP. DI SERVIZIO  
SERVING TEMP.



12° C  
54° F

12° C  
54° F

12° C  
54° F

12° C  
54° F

18° C  
65° F

18° C  
65° F

18° C  
65° F

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE



UVAGGIO  
GRAPES



MATURAZIONE  
MATURATION



ABBINAMENTI  
PAIRINGS



TEMP. DI  
SERVIZIO  
SERVING TEMP.



**SERRA DEL CONTE**  
VERDICCHIO DEI CASTELLI  
DI JESI DOC CLASSICO

Colline dei Castelli  
di Jesi, nell'area  
definita classica.

Colline dei Castelli  
di Jesi, in the area  
known as the classica.

Verdicchio.

In acciaio a  
temperatura  
controllata.

In temperature  
controlled  
steel tanks.

Indicato con  
antipasti, primi  
delicati e con il  
pesce.

Perfect with  
appetizer, delicate  
first courses and  
various seafood  
dishes.

12° C

54° F



**FARNIO**  
ROSSO PICENO DOC

Colline  
marchigiane nella  
zona Doc.

Marche hills  
in the Doc area.

Montepulciano  
Sangiovese.

In acciaio a  
temperatura  
controllata.

In temperature  
controlled  
steel tanks.

Indicato con  
salumi, primi  
con sughi rossi e  
grigliate di carne.

Perfect with cold  
cuts, first courses  
with tomato  
sauces and  
grilled meats.

12° C

54° F



**GUASCO**  
ROSSO CONERO DOC

Zona Doc del  
Rosso Conero.

Rosso Conero  
Doc area.

Montepulciano.

In acciaio a  
temperatura  
controllata.

In temperature  
controlled  
steel tanks.

Indicato con  
primi piatti al sugo,  
arrosti alla brace  
e stoccafisso  
all'anconetana.

Perfect with  
first courses  
with sauces,  
grilled roasts and  
especially with fish  
dishes like Ancona-style  
stockfish.

18° C

65° F



**MONTEREALE**  
MARCHE IGT SANGIOVESE

Colline  
marchigiane.

Marche hills.

Sangiovese.

In acciaio a  
temperatura  
controllata.

In temperature  
controlled  
steel tanks.

Indicato con  
salumi, primi  
con sughi rossi,  
grigliate di carne  
e particolarmente  
piacevole con il  
pesce.

Perfect with cold  
cuts, first courses  
with tomato sauces,  
grilled meats and  
seafood dishes.

18° C

65° F





LE PICCOLE BOLLICINE



BRUT



BRUT ROSÉ



DELIS



BRUT RISERVA



PAS DOSÉ

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE



Marche.	Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.	Colline Marchigiane.	Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.	Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.	Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.
Marche.	Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.	Marches hills.	Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.	Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.	Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.

UVAGGIO  
GRAPES



Verdicchio e Passerina.	Verdicchio.	Montepulciano.	Verdicchio.	Verdicchio.	Verdicchio.
-------------------------	-------------	----------------	-------------	-------------	-------------

MATURAZIONE  
MATURATION



Seconda fermentazione in autoclave a bassa temperatura.	Metodo charmat.	Metodo classico.	Metodo classico.	Metodo classico.	Metodo classico.
Second fermentation in a low-temperature autoclave.	Charmat method.	Classic method.	Classic method.	Classic method.	Classic method.

ABBINAMENTI  
PAIRINGS



Piacevole come aperitivo, spuntini veloci e fritto.	Piacevolissimo come aperitivo. Indicato con antipasti e primi piatti di pesce.	La sua buona personalità ne favorisce l'abbinamento a tutto pasto. Indicato con fritti ed elegante abbinamento con i salumi.	Perfetto come aperitivo. Indicato con antipasti e preparazioni di pesce delicate.	Si può considerare vino da tutto pasto specie se a base di pesce e crostacei.	Il suo carattere deciso lo rende perfetto a tutto pasto. Elegante abbinamento con pesce e crostacei.
Enjoyable as an aperitif and mixed fried.	Very enjoyable as an aperitif. Goes well with appetizers and first courses of sea food.	Its fine personality lets it accompany an entire meal. Goes well with a mixed fry of seafood, vegetables or with cold cuts.	Very enjoyable as an aperitif. Goes well with appetizers and delicate seafood.	Excellent throughout a meal, especially when of seafood and shellfish.	Its great personality makes it perfect for an entire meal. It is very elegant with seafood and shellfish.



TEMP. DI SERVIZIO  
SERVING TEMP.



10° C 46° F	8° / 10° C 46° to 50° F				
----------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

linea

# PASSITI

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE

UVAGGIO  
GRAPES

MATURAZIONE  
MATURATION

ABBINAMENTI  
PAIRINGS

TEMP. DI SERVIZIO  
SERVING TEMP.



Colline marchigiane.

Moscato.

In acciaio.

Si abbina perfettamente a torte leggere, dolci al cucchiaio, macedonie, crostate, biscotti secchi e pasta di mandorle o fuori pasto magari con frutta.

12° C



## DORATO

MARCHE IGT BIANCO PASSITO

Marches hills.

Moscato.

Steel tanks.

Perfect with light cakes, spoon desserts, fruit compotes, pies, dry and almond paste biscuits or in between meals, perhaps with fruit.

54° F



## BRUMATO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC PASSITO

Colline dei Castelli di Jesi, nell'area definita classica.

Verdicchio.

L'uva è appassita sulla pianta con presenza di muffa nobile.

Indicato con il fegato grasso, formaggi erborinati e terrine di caccagione.

16° C

Colline dei Castelli di Jesi, in the area, known as classica.

Verdicchio.

The grapes are dried on the vine in the presence of noble rot (Botrytis).

Perfect with foie gras, blue cheeses and wild game terrines.

60° F



## GUELFO VERDE

MARCHE IGT BIANCO FRIZZANTE

Colline Marchigiane.

Trebbiano e Verdicchio.

Fermentazione a temperatura controllata e nuova fermentazione in autoclave a bassa temperatura.

Piacevole come aperitivo e per accompagnare spuntini veloci.

10° C

Marches hills.

Controlled-temperature fermentation and second fermentation in a low-temperature autoclave.

Enjoyable as an aperitif and with snacks.

46° F



### LEGENDA ABBINAMENTI

 piatti di pesce elaborati hearty seafood dishes	 pesce affumicato smoked fish	 pesce seafood	 zuppe di pesce seafood soups	 primi piatti first courses	 lasagne e timballi lasagnas and timbales	 selvaggina game	 animali da cortile poultry
 carni bianche white meat	 carni grigliate grilled meats	 carni arrosto roast meats	 carni rosse red meats	 fritti misti mixed fried	 brasati e stracotti braised meats and stews	 cibo bollito boiled food	 zuppe soups
 aperitivi appetizers	 insalata salad	 pizza pizza	 salumi cold cuts	 formaggi cheese	 dolci cakes	 frutta fruit	

ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION ZONE



Marche.

Marche.

Marche.

Marche.

Marche.

Marche.

Marche.

Marche.

UVAGGIO  
GRAPES



Distillato di  
vino da uve  
Montepulciano  
100%.

Distillate  
wine from  
Montepulciano  
100%.

Distillato di  
vino da uve  
Montepulciano  
100%.

Distillate  
wine from  
Montepulciano  
100%.

Distillato di  
vinaccia  
Montepulciano  
100%.

Spirit distilled  
from pomace  
Montepulciano  
100%.

Distillato di  
vinaccia  
Verdicchio  
100%.

Spirit distilled  
from pomace  
Verdicchio.  
100%.

MATURAZIONE  
MATURATION



Distillazione  
tradizionale  
in alambicco  
discontinuo a bagno  
maria in diffusione  
d'acqua. Invecchiato  
per oltre 12 anni.

Traditional distillation  
in a discontinuous  
bain-marie retort.  
Refinement aged for  
more than 12 years.

Distillazione  
tradizionale in  
alambicco discontinuo  
a bagno maria in  
diffusione d'acqua.  
Invecchiato per oltre  
20 anni.

Traditional distillation  
in a discontinuous  
bain-marie retort.  
Refinement aged for  
more than 20 years.

Distillazione  
tradizionale in  
alambicco discontinuo  
a bagnomaria, in  
diffusione d'acqua.  
Invecchiata in fusti di  
rovere per circa 18 mesi.

Traditional distillation  
in a discontinuous  
bain-marie retort.  
Refinement aged in  
oak kegs for about  
18 months.

Distillazione  
tradizionale  
in alambicco  
discontinuo a  
bagnomaria, in  
diffusione d'acqua.  
Affinamento in  
serbatoi inox.

Traditional distillation  
in a discontinuous  
bain-marie retort.  
Refinement in  
stainless steel tanks.

TEMP. DI SERVIZIO  
SERVING TEMP.



16°C

60°F

16°C

60°F

16°C

60°F

14°C

57°F



BRANDY

INVECCHIATO 12 ANNI



BRANDY

INVECCHIATO 20 ANNI



GRAPPA

DI ROSSO CONERO



GRAPPA

DI VERDICCHIO

linea  
DISTILLATI



## BLEND

## ASCOLANA TENERA

MONOARIETALE

VARIETÀ  
VARIETYFrantoio e  
Leccino.Ascolana  
tenera.MACINAZIONE  
PRESSINGCiclo continuo  
a freddo.Ciclo continuo  
a freddo.Continuous  
cold cycle.Continuous  
cold cycle.TECNICA DI RACCOLTA  
HARVEST TECHNIQUE

Manuale.

Manuale.

Manual.

Manual.

GUSTO  
TASTE

Fruttato/ Fruity



Fruttato/ Fruity



Amaro/Bitter



Amaro/Bitter



Piccante/ Spicy



Piccante/ Spicy

SENTORI  
HINTS

Mandorla.

Erbaceo,  
pomodoro.

Almond.

Herbs,  
tomato.ABBINAMENTI  
PAIRINGSCibi grigliati, zuppe  
e insalate.Cibi a vapore o bolliti,  
crudite e insalate.Grilled foods,  
soups and salads.Steamed, Crudite  
and salads.

# GAROFOLI

CASA FONDATA NEL 1901



La storia della Garofoli è una storia di una famiglia che da ormai cinque generazioni si identifica nel mondo della produzione vinicola. Sempre la stessa filosofia ha guidato l'azienda: aggiornamento continuo delle tecniche produttive ma rispetto per i sistemi tradizionali e storici di far vino; attenzione alle evoluzioni del mercato e alle sue esigenze ma fedeltà al valore delle peculiarità che le tradizioni del territorio hanno trasmesso.

*The history of Garofoli is the story of a family who devoted herself to wine production since five generations. The philosophy behind the winemaking process has always been the same: constant update of production techniques respecting traditional and historical winemaking system. Together with an intense attention to the market changes and its ever changing requirements, while sticking to the specificity and traditions of our region.*

## VISITE & DEGUSTAZIONI

### CLASSIC TOUR

"SCOPRI LE MARCHE"  
"LE ECCELLENZE"  
"LE BOLLICINE"  
"DEGUSTAZIONE ALLA CIECA"

## TOUR & WINE TASTING

### SMART TASTING

### VERTICAL TOUR

Scegli il tuo tour e prenota:  
choose your tour and book it:  
tel. +39 0717820162 / 163  
wineshop@garofolivini.it

VISITE IN ITALIANO - ENGLISH TOURS

## ORARI DI APERTURA PUNTO VENDITA OPENING HOURS WINE SHOP

Lunedì / Venerdì - Monday / Friday  
8.30 - 13.00 / 14.30 - 19.30

Sabato - Saturday  
9.00 - 13.00 / 15.30 - 19.30

GAROFOLIVINI.IT

Casa Vinicola Gioacchino Garofoli Spa  
Indirizzo cantina: Via C. Marx, 123  
60022 Castelfidardo (AN) Italia  
Tel. +39 071 7820162 Fax. +39 071 7821437  
info@garofolivini.it

