



ELFO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSATO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale con breve contatto del mosto con le bucce di circa 10 - 12 ore. Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo due mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosa corallo.

PROFUMO

Molto intenso e fragrante con note di frutti di bosco e ciliegia.

SAPORE

Secco e morbido, con un buon equilibrio e accompagnato da una persistente freschezza conferita dalla spiccata acidità.

CONSIGLIATO CON

Vino da aperitivo e antipasto. Ottimo con taglieri di salumi, formaggi, insalata di mare, grigliate di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C



ELFO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSATO

VARIETÀ

Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

DENSITÀ DEI CEPPI

6000/ha

PRODUZIONE PER ETTARO

80/100 q/ha

RESA UVA IN VINO

65%

ETÀ MEDIA VITI

20-30 anni

EPOCA VENDEMMIA

Metà settembre

FERMENTAZIONE

In acciaio inox

AFFINAMENTO

In bottiglia

GRADO ALCOLICO

12.0%

ACIDITÀ

6.5 g/l