



## ELFO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

### 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.

### VITIGNO

Il Negroamaro, 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 floreale e fruttato tipico del vitigno con contatto di sette giorni del mosto con le bucce. Seguono circa due settimane di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento.

### NOTE DEGUSTATIVE

#### COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

#### PROFUMO

Fruttato con i sentori di fiori freschi e mandorla. Leggeri sentori di frutti di bosco. Gradevoli anche i sentori vegetali.

#### SAPORE

Robusto e rotondo con tannini decisi e buona acidità e persistenza.

#### CONSIGLIATO CON

Antipasti di terra, primi e secondi a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello).

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C



## ELFO NEGROAMARO NEGROAMARO ROSSO

### 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 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

13.0%

### ACIDITÀ

5.5 g/l