



## 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.

### ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

### ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

### TIPOLOGIA TERRENO

Calcarea-argilloso

### 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.

#### GRADO ALCOLICO

12.0%

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C