



ACQUISTATO IL

"Eloquenzia" Negroamaro Salento IGP 2022

2022

100% salentino



Salento IGP, Eloquenzia è un vino rosso 100% salentino, proposto qui dalla cantina di Garofano. Ci troviamo nel cuore della piana salentina, una zona ricca di storia e tradizione vitivinicola, che si estende tra distese di vigneti, ulivi secolari e muretti a secco. Protagonista di questa etichetta è il Negroamaro, varietà autoctona che da secoli domina i vigneti del Salento, noto per la sua versatilità e la capacità di produrre vini che possono essere freschi e fruttati o corposi e longevi. Raccolto a perfetto grado di maturazione, questo vitigno garantisce un eccellente equilibrio tra acidità e dolcezza. In cantina, dopo una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in acciaio. Segue un affinamento, sempre in acciaio, che preserva la freschezza e l'integrità del frutto di partenza. Nel calice Eloquenzia si presenta di un affascinante colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, con note di cuoio dolce, spezie e ciliegia matura, che si combinano in un insieme armonico ed elegante. In bocca, invece, è morbido e fresco, con una struttura bilanciata e tannini setosi. Il finale, infine, è lungo e piacevole. E' perfetto per accompagnare una varietà di piatti della cucina mediterranea.

Garofano Vigneti e Cantine è una bella azienda vinicola situata a Copertino, nel Salento, cuore pulsante della viticoltura pugliese. Fondata da Severino Garofano, la cantina affonda le sue radici in mezzo secolo di passione per la terra e di dedizione alla produzione di vini di qualità. Questa tradizione di famiglia continua ancora oggi, grazie al coinvolgimento delle nuove generazioni, che hanno saputo integrare un approccio moderno e dinamico, senza mai perdere di vista il profondo legame con la terra e le sue tradizioni. Negli anni Garofano, infatti, ha investito in un importante processo di trasformazione, introducendo moderne tecnologie di vinificazione e affinamento che permettono di controllare con precisione l'evoluzione naturale dei vini. Tra le uve più rappresentative coltivate spicca il Negroamaro, vero protagonista della produzione. Questo vitigno, tipico del Salento, dà vita a vini ricchi di carattere, intensi e complessi, esprimendo al meglio le potenzialità del territorio.

La Vigna

Terreno terreni argillosi di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea

Esposizione Allevamento cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia effettuata nella seconda decade di settembre. Vinificazione: macerazione della vendemmia, previa pigio-diraspatura dei grappoli, per almeno giorni con rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione è sottoposta a regime di disciplina termica a 29 gradi. La fermentazione malolattica è controllata per assicurare la retrogradazione del malico nella misura minima del 90%. Affinamento in vasca per 2 anni e per 4 mesi in bottiglia

Sensazioni Rosso rubino intenso. Esordisce al naso con note di cuoio dolce, spezia, ciliegia; al palato è morbido, elegante e fresco. Fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821