

# Garofano

Italia - Puglia - Copertino (LE)



## GIROFLE SALENTO

**100% Negroamaro**

**Zona di produzione:** Argo di Copertino

**Terreno:** argille di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, di media fertilità in zona pianeggiante

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** la vendemmia di grappoli interi viene condizionata ad una temperatura di circa 15°C prima della pigiatura. La macerazione della vendemmia senza grapi dura circa 20 ore. Il controllo termico del mosto in fermentazione è regolato a 15-16°C

**Affinamento:** in vasca cemento, 3 mesi

**Colore:** rosso corallo, brillante, con toni cerasuoli

**Profumo:** note di fiori, con sfumature di frutti rossi

**Sapore:** piacevole, nitido e di buona freschezza

**Grado Alcolico:** 13,5% vol



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Garofano / Severino Garofano

**Inizio Attività** 1995

**Vitivinicoltura** Tradizionale / Sostenibile

**Ettari** 33

**Bottiglie prodotte** 150.000



Lazienda Garofano nasce nel 1995 per volontà di Severino Garofano, enologo dalla personalità pionieristica e controcorrente, riconosciuto come il fautore del rinascimento del Negroamaro. Nel cuore del Salento, a Copertino, viene rilevata una proprietà di 30 ettari comprendenti i vigneti, la cantina di trasformazione e una masseria rurale. Il vitigno autoctono Negroamaro è la prima fonte di ispirazione delle principali etichette a firma Garofano, ognuna delle quali racconta una storia di autenticità e il forte legame col territorio di origine, in una porzione di Puglia "ricca di osso e povera di polpa", caratterizzata da larghe superfici pianeggianti, dove la pietra è parte stessa del terreno e i suoli sono poco profondi. Oggi condotta dai figli Stefano e Renata, l'azienda si dedica a produrre vini nel pieno rispetto della vocazione del terroir: in cantina il sentimento ha valore tanto quanto la tecnica, la cultura e la professionalità. La fedeltà alle tradizioni e la riconoscenza verso una campagna generosa sono la solida base di un costante lavoro di ricerca e innovazione, attento alla sostenibilità delle scelte colturali, l'osservanza di pratiche di coltivo naturali, l'assenza del diserbo chimico. Dalla scelta di concentrare la produzione sul vitigno Negroamaro nascono vini rosati e rossi di grande personalità e spessore, con un'anima profondamente mediterranea, dai tannini morbidi e delicati, dai sapori freschi e sapidi.