

# Garofano

Italia - Puglia - Copertino (LE)



**GAROFANO**  
VIGNETI E CANTINE IN COPERTINO

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

**Inizio Attività** 1995

**Vitivinicultura** Tradizionale / Sostenibile

**Ettari** 33

**Bottiglie prodotte** 150.000



## LE BRACI SALENTO ETICHETTA D'AUTORE

**100% Negroamaro**

**Zona di produzione:** vigne dell'agro di Copertino

**Terreno:** argille di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, di media fertilità in zona pianeggiante, dai 30 ai 60 m s.l.m.

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** macerazione delle uve per almeno 10 giorni con rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione è sottoposta a regime di controllo termico, massimo 28°C

**Affinamento:** in barriques di legno francese di primo livello per almeno 12 mesi, poi in bottiglia per almeno 18 mesi

**Colore:** intenso con riflessi tendenti al granato

**Profumo:** bouquet intenso e ricco, ed una lunga persistenza

**Sapore:** morbido, elegante e sontuoso

L'azienda Garofano Vigneti e Cantine nasce nel 1995 per volontà di Severino Garofano, enologo dalla personalità pionieristica e controcorrente, riconosciuto come il fautore del risascimento 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. È dalle pietre che nascono i fiori.