CUZZIOLGRANDIVINI

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

SIMPOTICA COPERTINO

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: macerazione della vendemmia, previa pigio-diraspatura dei grappoli, per almeno 5 giorni con rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione è sottoposta a regime di disciplina termica a 26°C. La fermentazione malolattica è controllata per assicurare il completo svolgimento
Affinamento: il vino matura per circa 12 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo livello. Viene lasciato affinare in bottiglia per almeno 3 mesi, prima di essere immesso al consumo
Colore: bel rosso rubino tendente al granato
Profumo: vari ed intensi, come liquirizia, lampone e balsami
Sapore: deciso e fresco, con tannini eleganti e veri, e tanta sapidità che rinfresca un finale da favola
Grado Alcolico: 14,5% vol

Lazienda Garofano nasce nel 1995 per volontà di Severino Garofano, enologo dalla personalità pioneristica 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.