

# Garofano Vigneti e Cantine

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 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:** 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% vol



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.