



Elfo

Negroamaro

Apollonio

Produzione regionale: Salento Puglia

Nome vino: ELFO NEGROAMARO SALENTO IGP ROSSO

Coltivazione: Alberello

Territorio: è caratterizzato di estese zone pianeggianti a modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 100 % Negroamaro.

Vendemmia: manuale a completa maturazione del grappolo. Per avere un buon contenuto di acidità si preferisce in certe annate anticipare la vendemmia per favorire la presenza di acidi fissi e aromi raffinati.

Vinificazione: fermentazione tradizionale a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Gradazione alcolica: 13 - 14 % circa

Abbinamenti: un vino da aperitivo e da antipasto, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di servizio: 10-15°C