



Girofle

SALENTO IGP ROSATO NEGROAMARO

Si scrive Girofle, si legge Garofano

Rosso corallo, brillante, con toni cerasuoli. Al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi; piacevole, nitido e di buona freschezza al palato.

Clou de girofle, il chiodo di garofano, è una spezia forte dall'aroma penetrante, caldo e ricco; il sapore è insieme pungente e amaro. Le spezie raccontano profumi e sapori esotici riconducibili molte volte ai caratteri e ai valori dei vini, in special modo di questo prezioso vitigno capace di segnare sottilmente il suo rosato e in modo più suggestivo i suoi grandi rossi invecchiati.

Il marchio in questione è stato scelto non solo per il potere che possiede, evocativo delle qualità affascinanti delle spezie, ma soprattutto perché l'autore ha avuto sempre il chiodo fisso di arrivare all'eccellenza del vino di qualità.

Questo rosato è un vino di oggi che richiama tutti i valori della tradizione e delle radici dei vini salentini di qualità.

VARIETÀ DELLE UVE:

Negroamaro 100%.