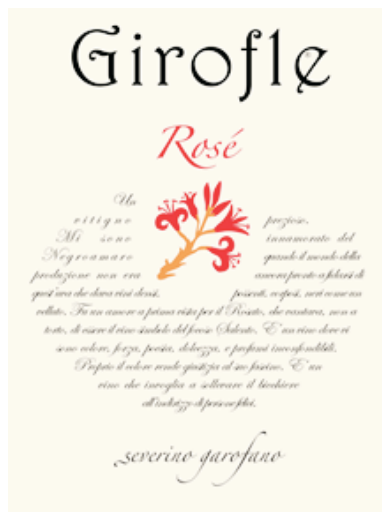


GIROFLE SALENTO IGT ROSATO



L'Azienda Monaci ora firma pure un Negroamaro rosato con una nuova etichetta "Girofle", che gioca con il nome del titolare. 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 Le uve provengono da vigne dell'agro di Copertino
Sistema di allevamento:	alberello pugliese classico
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.
Epoca della vendemmia:	prima o seconda decade del mese di settembre, in funzione dell'annata
Vinificazione:	la vendemmia di grappoli interi viene condizionata ad una temperatura di circa 10°C. prima della pigiatura. La macerazione della vendemmia senza graspi dura circa 24 ore. Il controllo termico del mosto in fermentazione è regolato a 15-16°C.

Azienda Monaci
Tenuta Monaci
73043 Copertino (LE)
Tel/fax +39 0832 947512 - 333 4584028

vini@aziendamonaci.com
www.masseriamonaci.com