



ELISIR

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Primitivo, Merlot
Gradazione alcolica: 13,5%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: rosso rubino con riflessi granata.
Naso: intenso bouquet con note evidenti di marasca e prugna. Toni vanigliati e sfumature di piccoli frutti rossi in sottofondo.
Palato: vino corposo e comunque di facile beva, vellutato, con tannini rossi in evidenza. Grande rotondità e buona corrispondenza in uscita.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: Seclì e Galatone (Lecce).
Anno di impianto vigneti: 2005
Esposizione: est
Altitudine s.l.m.: 76 metri
Natura del terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso.
Densità di piantagione: 4000 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 2,2 m x 1 m.
Data di vendemmia: Primitivo primi di settembre, Merlot metà settembre.
Tecnica di vendemmia: manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli.
Resa in uva: Primitivo 100 q/ha, Merlot 90 q/ha
Resa in vino: Primitivo 75 hl/ha, Merlot 70 hl/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 26°C
Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce: 15-20 giorni
Fermentazione malolattica: spontanea in acciaio.
Contenitori e durata affinamento: 12 mesi acciaio, 6 mesi barrique di 2° passaggio.

Azienda Agricola Greco Romaldo
73050 SECLÌ (Le) Italy
Via Santa Maria, 14
Tel./Fax +39.0836.554895
info@romaldogreco.it

www.romaldogreco.it