



ELISIR

Herkunftsbezeichnung: Salento IGP
Rebsorte: Primitivo, Merlot
Alkoholgehalt: 14%
Önologe: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit Granatreflexen.
Bouquet: intensives Bouquet mit deutlichen Noten von Sauerkirsche und Pflaume. Töne von Vanille und Nuancen von roten Beeren im Hintergrund.
Geschmack: körperreich und trotzdem leicht zu trinken, samtig, mit hervorgehobenen sanften Tanninen. Perfekte Rundheit und gute Abstimmung zwischen Nase und Gaumen im Abgang.

TECHNISCHE DATEN

Anbaugebiet: Seclì und Galatone (Lecce).
Jahr der Pflanzung: 2005
Ausrichtung: Osten
Höhe: 76 m ü.d.M.
Boden: Mischboden, tendenziell tonig.
Pflanzdichte: 4000 Pflanzen/ha.
Reberziehung: Kordon-Erziehung mit einer Pflanzung bis 2,2 m x 1 m.
Ernte: Primitivo Anfang September, Merlot Mitte September.
Erntetechnik: manuelle Lese in Kisten, mit Traubenselektion.
Ertrag (Trauben): Primitivo 10 t/ha, Merlot 9 t/ha
Ertrag (Wein): Primitivo 75 hl/ha, Merlot 70 hl/ha

VINIFIKATION UND REIFUNG

Maischen: Traubenmühle/Entstieler
Gärung: Edelstahl
Gärtemperatur: 26°C
Gärdauer und Mazeration auf der Maische: 15-20 Tage
Malolaktische Gärung: spontan, in Edelstahl.
Reifung: 12 Monate Edelstahl, 6 Monate Barrique (Zweitbelegung).

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

www.romaldogreco.it