

rocca
dei
Mori



Briacó

SALENTO

Indicazione Geografica Tipica

Primitivo Rosso

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Allevamento:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

100% Primitivo

Clima:

Inverni miti con primavera ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa
maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni del mosto a
temperatura controllata

Affinamento:

1 anno in botti americane,
1 anno in bottiglia

Colore:

Rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet:

Tipico e molto caratteristico

Gradazione alcolica:

14.50% circa.

Abbinamenti:

Formaggi a pasta dura, carni alla griglia, agnello, selvaggina e
piatti piccanti.

Temperature di servizio:

18 °C

Vetreteria di servizio:

Prima in decanter e dopo in grossi balloon

Tempo di conservazione:

Molti anni, se il vino é conservato in cantine idonee.

APOLLONIO®

APOLLONIO Casa Vinicola s.r.l.
via S.Pietro in Lama, 7
73047 Monteroni di Lecce (LE)
Italy

tel. +39 0832 327182
fax. +39 0832 420051
www.apolloniovini.it
info@apolloniovini.it