

rocca  
dei  
Mori



# Copertino

Denominazione di Origine Controllata

## Rosso

**Produzione regionale:**

Copertino, monteroni, arnesano, Carmiano,  
San Pietro in lama (Puglia)

**Terreno:**

Calcareo - Argilloso

**Allevamento:**

Alberello

**Varietà uve utilizzate:**

70% Negroamaro  
30% Montepulciano

**Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati secche

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione del grappolo

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

6 mesi in botti francesi e russe 6 mesi in bottiglia

**Colore:**

Rosso rubino

**Bouquet:**

nitido, Gustoso e generoso

**Gradazione alcolica:**

14,00% circa

**Abbinamenti:**

Perfetto per accompagnare piatti ricchi di sapore,  
che esprime tutto il colore dei grandi rossi salentini.

**Temperature di servizio:**

18°C

**Vetria di servizio:**

Prima in decanter e dopo in grossi balloon

**Tempo di conservazione:**

Molti anni, se il vino è 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