

rocca
dei
Mori



ONLY
bianco
Salento
Indicazione
Geografica
Tipica

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Allevamento:

Guyot

Varietà uve utilizzate:

100% Garganega

Clima:

Inverni miti con estati particolarmente calde.

Vendemmia:

Manuale a completa
maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione in seatoi di acciaio a temperatura controllata.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi verdoni

Bouquet:

Fresco, fruttato, delicato.

Gradazione alcolica:

12.00% circa.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti, pesci e crostacei.

Temperature di servizio:

8- 10 °C

Vetreteria di servizio:

Bicchiere a coppa sottile e trasparente

Tempo di conservazione:

Cinque anni, se il vino é conservato in apposite cantine

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