

rocca
dei
Mori



ONLY
rosato
Salento
Indicazione
Geografica
Tipica

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Allevamento:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

100% Negramaro

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati calde

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Colore:

Salmone con riflessi dorati violacei

Bouquet:

Fresco, fruttato, delicato.

Gradazione alcolica:

12,00% circa.

Abbinamenti:

si abbina benissimo ad antipasti, primi piatti e secondi a base di carni bianche

Temperature di servizio:

8- 10° C

Vetreteria di servizio:

Bicchiera a coppa sottile e trasparente.

Tempo di conservazione:

Cinque 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