

rocca
dei
Mori



Sursum

SALENTO

Indicazione Geografica Tipica

Rosso

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Allevamento:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

50% Montepulciano

50% Primitivo

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Tradizionale fermentazione di
30 - 45 giorni a temperatura controllata

Affinamento:

1 anno in botti francesi e americane,

1 anno in bottiglia

Colore:

Rosso rubino intenso

Bouquet:

Fresco, gustoso e generoso

Gradazione alcolica:

14,50% circa

Abbinamenti:

Ottimo con carni alla griglia e selvaggina

Temperature di servizio:

20°C

Vetreteria 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