

# APOLLONIO<sup>®</sup>



## COPERTINO

*Denominazione di Origine Controllata*

**Produzione regionale:**

Copertino, Monteroni, Arnesano,  
San Pietro in Lama, Carmiano (Puglia)

**Terreno:**

Calcereo - Argilloso

**Coltivazione:**

Alberello

**Varietà uve utilizzate:**

70% Negramaro

20% Montepulciano

5% Malvasia Nera di Lecce

5% Malvasia Nera di Brindisi

**Clima:**

Inverni miti con primavera ed estati secche

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione del grappolo

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

6 mesi in botti di rovere francesi e russe, 6 mesi in bottiglia

**Colore:**

Rosso rubino consistente

**Caratteristiche organolettiche:**

Nitido, gustoso e generoso

**Gradazione alcolica:**

14,00% circa

**Abbinamenti:**

Ottimo con arrosti importanti e selvaggina

**Temperature di servizio:**

18°C

**Tempo di conservazione:**

Molti anni se il vino è conservato in cantine idone

---

# APOLLONIO<sup>®</sup>

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