

APOLLONIO[®]



DIVOTO

Produzione regionale:

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

Terreno:

Calcereo- Argilloso.

Coltivazione:

Alberello.

Varietà uve utilizzate:

70% Negramaro

30% Montepulciano.

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati secche.

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 45 giorni del mosto in grandi fusti di legno.

Affinamento:

2 anni in botti di rovere francesi e 12 mesi in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino intenso.

Caratteristiche organolettiche:

Si distingue per particolari fragranze armoniche.

Gradazione alcolica:

14,00% circa.

Abbinamenti:

Arrosti importanti e pasti saporiti.

Temperature di servizio:

20°C.

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