

# APOLLONIO<sup>®</sup>



# Elfo

**BIANCO**

**Produzione regionale:**

Salento - Puglia.

**Terreno:**

Calcareo - Argilloso.

**Coltivazione:**

Guyot.

**Varietà uve utilizzate:**

80% Bombino

20% Chardonnay.

**Clima:**

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione dei grappoli.

**Vinificazione:**

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdoni.

**Caratteristiche organolettiche:**

Fresco, fruttato, delicato

**Gradazione Alcolica:**

12% circa

**Abbinamenti:**

Particolarmente indicato come aperitivo e con piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:**

8 - 10°C

**Tempo di conservazione:**

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee

# 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