

# APOLLONIO<sup>®</sup>

## Elfo

ROSATO



**Produzione regionale:**

Salento - Puglia

**Terreno:**

Calcareo - Argilloso

**Coltivazione:**

Alberello

**Varietà uve utilizzate:**

80% Negramaro

20% Malvasia Nera

**Clima:**

Inverni miti ed estati particolarmente secche

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione dei grappoli

**Vinificazione:**

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Colore:**

Rosso Corallo con riflessi ramati

**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

NEGROAMARO  
Indicazione Geografica Protetta

# Elfo

Vezzoso sussulta,  
più spesso t'insulta,  
lo baci, somide  
l'abbracci, l'uccide.  
Lo tratti coi piedi,  
poi serve pel preti,  
se rivechia rafforza,  
più stringe la morsa.  
Amico diletto,  
tranno soggetto,  
riscalda, l'agghiaccia,  
ti pinga la faccia.

D'inverno è giulivo,  
di festa è più vivo,  
ristora gli stanchi,  
li stende sui banchi.  
Lo stringi nel seno,  
l'inietta veleno,  
ti sfida alla guerra,  
ti vince e fattera.  
E' il dolce liquore  
che infonde rossore,  
cantate con me  
l'osanna a Noè.

Giuseppe Landolfo  
(il Vino)

APOLLONIO<sup>®</sup>

# 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