

APOLLONIO[®]

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

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