

APOLLONIO[®]

Elfo

ROSSO



Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

100% Negramaro

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata

Colore:

Rosso rubino

Caratteristiche organolettiche:

Nitido, gustoso e generoso

Gradazione Alcolica:

13% circa

Abbinamenti:

Particolarmente indicato con arrostiti importanti e cacciagione

Temperatura di servizio:

18°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