

APOLLONIO[®]



Mater Terra

Negramaro Passito

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcereo - Argilloso

Coltivazione:

Vigneti ad alberello vecchi

Varietà uve utilizzate:

100% Negramaro

Clima:

Inverni miti ed estati secche

Vendemmia:

Manuale tardiva

Vinificazione:

Tradizionale fermentazione di 30 – 45 giorni a temperature controllate in grandi fusti di legno.

Affinamento:

12 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubinno con riflessi granati

Caratteristiche organolettiche:

Sentori di frutti rossi, ciliegia, prugna e mora, accompagnati da mirto e radice di liquirizia

Gradazione Alcolica:

15,50% circa

Abbinamenti:

Vino da dessert

Temperatura 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