

APOLLONIO[®]



SALICE SALENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Produzione regionale:

Salice, Veglie, Guagnano, San Pancrazio, San Donaci (Puglia)

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

80% Negramaro

10% Malvasia Nera di Lecce

10% Malvasia Nera di Brindisi

Clima:

Inverni miti con primavera ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata

Affinamento:

6 mesi in botti di rovere francesi e russe e 6 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubino

Caratteristiche organolettiche:

Evidenza una ricca varietà di aromi

Gradazione alcolica:

14,00% circa

Abbinamenti:

Particolarmente bene con creazioni culinarie a base di carni rosse

Temperature di servizio:

18°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