

# APOLLONIO<sup>®</sup>



## SALICE SALENTINO

Denominazione di Origine Controllata

### DOC Bianco

**Produzione regionale:**

Salice, Veglie, Guagnano, San Pancrazio, Sandonaci - Puglia

**Terreno:**

Calcareo-Argilloso

**Allevamento:**

Guyot

**Varietà uve utilizzate:**

80% Chardonnay

20% Sauvignon

**Clima:**

Inverni miti con estati calde

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione del grappolo

**Vinificazione:**

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:**

3 mesi in serbatoi di acciaio

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi verdoni

**Bouquet:**

Fresco, fruttato, delicato

**Gradazione alcolica:**

12,00% Alc/Vol

**Abbinamenti:**

Particolarmente indicato come aperitivo e con piatti a base di pesce

**Temperature di servizio:**

8 - 10° C

**Vetreteria di servizio:**

Bicchieri a coppa sottile e trasparente

**Tempo di conservazione:**

Cinque anni se il vino è conservato in apposite cantine

---

# 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