

APOLLONIO[®]



SQUINZANO

Denominazione di Origine Controllata

Produzione regionale:

Squinzano, San Pietro Vernotico,
Torchiarolo, Novoli (Puglia)

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

70% Negramaro

15% Sangiovese

10% Malvasia Nera di Lecce

5% Malvasia Nera di Brindisi

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 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 fitto

Caratteristiche organolettiche:

Profumato, con una leggera essenza di mandorla

Gradazione alcolica:

14,00% circa

Abbinamenti:

Arrosti importanti e carni saporite

Temperature di servizio:

18 - 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