

# APOLLONIO<sup>®</sup>



## TERRAGNOLO

*Negramaro*

**Produzione regionale:**

Salento - Puglia

**Terreno:**

Calcareo - Argilloso

**Coltivazione:**

Alberello

**Varietà uve utilizzate:**

100% Negramaro

**Clima:**

Inverni miti con primavera ed estati secche

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione del grappolo

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

12 mesi in botti di rovere francesi, 12 mesi in bottiglia

**Colore:**

Rosso rubino intenso

**Caratteristiche organolettiche:**

Tipico e molto caratteristico

**Gradazione alcolica:**

14.50% circa.

**Abbinamenti:**

Ottimo con arrosti importanti e pasti saporiti

**Temperature di servizio:**

18°C

**Tempo di conservazione:**

Molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee

---

# 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