

APOLLONIO[®]



Primitivo
TERRAGNOLO

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

100% Primitivo

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli

Vinificazione:

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

Affinamento:

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

Colore:

Rosso rubino con riflessi violacei

Caratteristiche organolettiche:

Tipico e molto caratteristico

Gradazione alcolica:

14,50% circa

Abbinamenti:

Ottimo con arrosti importanti e pasti saporiti

Temperatura 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