

# APOLLONIO<sup>®</sup>



## Valle Cupa

**Produzione regionale:**

Salento - Puglia

**Terreno:**

Calcareo - Argilloso

**Varietà uve utilizzate:**

50% Negramaro

50 % Primitivo

**Clima:**

Inverni miti con primavere ed estati secche

**Vendemmia:**

Manuale a completa maturazione del grappolo

**Vinificazione:**

Tradizionale fermentazione di 30 – 45 giorni  
a temperature controllate.

**Affinamento:**

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

**Colore:**

Rosso rubinno cupo

**Caratteristiche organolettiche:**

Fresco gustoso e generoso

**Gradazione Alcolica:**

14,50% circa

**Abbinamenti:**

Ottimo con arrosti importanti e cacciagione

**Temperatura di servizio:**

20°C

**Vetreteria di servizio:**

prima in decanter e dopo in grosso balloon

**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