

APOLLONIO[®]



vigna Vitrilli grande

Produzione regionale:

Salento - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Coltivazione:

Vigneti ad alberello vecchi

Varietà uve utilizzate:

50% Primitivo

30% Aleatico

20% Negramaro

Clima:

Inverni miti con primavera ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Tradizionale fermentazione di 30-45 giorni a temperature controllate in grandi fusti di legno

Affinamento:

72 mesi in botti di rovere francesi

12 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubino con riflessi granati

Caratteristiche organolettiche:

Note di caramello ed uva passa sotto spirito

Gradazione Alcolica:

15.00° circa

Abbinamenti:

Vino da meditazione

Temperature di servizio:

20° C

Vetreteria di servizio:

Prima di decanter e dopo in grosso ballon

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