Compagnia Vignaioli

Produzione regionale:
Salento - Puglia

Nome vino:
SALENTO IGP ROSSO

Terreno:
Calcareo - Argilloso

Coltivazione:
Spalliera.

Clima:
Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Varietà uve utilizzate:
80% Negroamaro; 20% Malvasia nera

Vendemmia:
Manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:
Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento:
3 mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia.

Colore:
Rubino intenso.

Caratteristiche organolettiche:
Buoni i profumi intensi ed eleganti di mora e prugna. Anche in bocca si rivela piacevole e di buon corpo, equilibrato con una buona acidità.

Gradazione alcolica:
13,00 – 14,00% circa

Abbinamenti:
Un vino da aperitivo e da antipasto, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di serizio:
18°-20°C

Tempo di conservazione:
Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.

Compagnia Vignaioli

Apollonio Casa Vinicola s.r.l. - Via San Pietro in Lama, 7 - 73047 Monteroni di Lecce - Lecce - Italy
tel. +39 0832 327182 - fax +39 0832 420051 - P.iva 02938790751 - www.apolloniovini.it - info@apolloniovini.it