rocca
dei
Mori

Copertino

Denominazione di Origine Controllata

Rosso

Produzione regionale:
Copertino, monteroni, arnesano, Carmiano,
San Pietro in lama (Puglia)
Terreno:
Calcareo - Argilloso
Allevamento:
Alberello
Varietà uve utilizzate:
70% Negroamaro
30% Montepulciano
Clima:
Inverni miti con primavere ed estati secche
Vendemmia:
Manuale a completa maturazione del grappolo
Vinificazione:
Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni del mosto a temperatura controllata
Affinamento:
6 mesi in botti francesi e russe 6 mesi in bottiglia
Colore:
Rosso rubino
Bouquet:
nitido, Gustoso e generoso
Gradazione alcolica:
14,00% circa
Abbinamenti:
Perfetto per accompagnare piatti ricchi di sapore,
che esprime tutto il colore dei grandi rossi salentini.
Temperature di servizio:
18°C
Vetreria di servizio:
Prima in decanter e dopo in grossi balloon
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