APOLLONIO®
1870

ELFO SUSUMANIELLO
SALENTO I.G.P. ROSSO

TERRITORI
Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO
Il Susumaniello, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, coltivato in Salento. Il suo nome richiama, in dialetto pugliese, il nome del "somarello" indicando l'elevata produttività della pianta caricata di grappoli "come un somaro". Dopo la prima decade di vita della vigna, il grappolo si scarica di acini e la produzione perde in quantità ma migliora in qualità producendo vini di grande espressione.

ZONA DI PRODUZIONE
Salento – Puglia

ALTITUDINE VIGNETO
50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO
Calcareo-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE
Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

PROFUMO
Il bouquet dei profumi spazia da note fruttate di ciliegia a note erbacee e speziate.

SAPORE
Morbido e fruttato. Una delicata percezione tannica lo rende piacevole e fresco.

CONSIGLIATO CON
Aperitivi e antipasti, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne bianca e formaggi caprini.

GRADO ALCOLICO
13.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-15° C

APOLLONIO®
1870

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