APOLLONIO®
1870

# TERRAGNOLO NEGROAMARO
## SALENTO I.G.P. ROSSO

**TERRITORIO**
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 Negroamaro, autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione.

**ZONA DI PRODUZIONE**
Salento – Puglia

**ALTITUDINE VIGNETO**
100 m s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO**
Calcareo-argilloso

**NOTE DEGUSTATIVE**

**COLORE**
Rosso rubino intenso con riflessi violacei quasi impenetrabili.

**PROFUMO**
Bouquet ricco ed equilibrato. Svela fragranze vinose che lasciano posto a note di mora, amarena e ribes. Sfumature speziate sul finale.

**SAPORE**
Morbido, rotondo e corposo. Tannino persistente.

**CONSIGLIATO CON**
Cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido.

**GRADO ALCOLICO**
15.0%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18° 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