

Puglia | Apollonio

Divoto

Copertino Dop Riserva

APOLLONIO
1870

Proprietà	Marcello e Massimiliano Apollonio
Inizio attività	1870
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120
BTG prodotte	1.500.000



DIVOTO

Vino rosso

Codice 69484

Annata 2013

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Salento

Vitigni Negroamaro, Montepulciano

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Negroamaro 70% Montepulciano 30%

Vinificazione In grandi tini di rovere di Slavonia

Suolo Calcareo-argilloso

Abbinamento Carni rosse alla griglia, pasticci di carne, agnello, formaggi stagionati.

Vista Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto Il ventaglio di aromi è amplissimo. I profumi sontuosi e invitanti ricordano la frutta rossa matura, le spezie come il pepe nero e i chiodi di garofano e delicate sensazioni di caffè.

Gusto Strutturato e intenso con buon corpo e buon tannino. Il finale è lungo, sottolineato da una persistente nota fruttata.

Affinamento 24 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media proveniente dalla zona di Jupilles, cittadina circondata dalla foresta Bercè in cui si trova questa quercia dalla grana extra fine, 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 12 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento Alberello pugliese

Sesto d'impianto 2.000/3.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 40-60 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Metà settembre

Acidità totale 5,5 g/l

Grado alcolico 14,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°

Altre informazioni

Dal "miracolo enologico" dell'unione di due varietà apparentemente così diverse, il Negroamaro e il Montepulciano, nasce questa denominazione che dà vita a vini di grande longevità atti a lunghi invecchiamenti, perla dell'areale salentino. Il Negroamaro deve il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. Vitigno dalla grandissima versatilità, risulta idoneo a tutti i tipi di vinificazione. Il Montepulciano, vitigno coltivato in buona parte della costa orientale dell'Italia. Da giovane ha un'acidità imponente, che se ben dosata, gli permette di invecchiare superbamente.