

Puglia | Apollonio

Negroamaro

Salento igp

APOLLONIO
1870

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



NEGROAMARO

Vino rosso

Codice 69564

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Salento

Vitigni Susumaniello

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Negroamaro 100%

Vinificazione Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale a basse temperature con breve contatto del mosto con le bucce di circa 10 - 12 ore. Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.

Suolo Calcareo-argilloso

Abbinamento Polpette al sugo, zuppa di legumi, orecchiette al ragù, agnello alla brace.

Vista Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Olfatto Fruttato con leggeri sentori di tabacco, fragola di bosco e rosa.

Gusto Robusto e rotondo con tannini decisi e buona acidità.

Sistema di allevamento Spalliera

Sesto d'impianto 6.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 80 q.li/ha

Epoca di vendemmia Metà settembre

Acidità totale 5,5 g/l

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 14°C-16°C

Altre informazioni

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.