

Apollonio TERRAGNOLO PRIMITIVO SALENTO IGP ROSSO Włochy, Apulia - Salento



Historia winnicy Apollonio sięga roku 1870 i wiąże się z wielkimi zmianami we Włoszech i narodzinami włoskiej państwowości. Koniec XIX wieku to także czas, gdy światowe winiarstwo odradzało się po epidemii filoksery i powstawały nowe winnice. Noè Apollonio posadził wówczas pierwsze krzaki, dając początek swej winnicy. Wiele rzeczy musiał uczyć się sam, choć tradycje przekazane przez ojca Tomasso – kupca i producenta win oraz dziadka Giuseppe, pomogły mu w pierwszych latach jego winiarskiej drogi. Dzisiaj Apollonio to uznana i szanowana winnica, których wina znane są w blisko 40 krajach Świata.

Opis wina:

Wino wykonane w całości ze szczepu Primitivo. Po fermentacji starzone było przez 12 miesięcy w beczkach z amerykańskiego dębu i wiśniowego drzewa, a następnie 6 miesięcy w dużych szklanych butlach i kolejne 6 miesięcy w zwykłych butelkach. W kolorze rubinowe z jasnymi refleksami. W ustach pełne, dobrze zbudowane. Na podniebieniu dojrzałe owoce i przyprawy z subtelną cierpkością. Długa i przyjemna końcówka wzbogacona na finiszu łagodnymi nutami kokosu.

Wyśmienite do dziczyzny, mięs z grilla i gulaszu wołowego.

Wino z potencjałem do leżakowania.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temp. 18 st. C,

