

Apollonio VALLE CUPA Salento Rosso IGP 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 z winogron Primitivo 50% i Negroamaro 50%. Po fermentacji starzone było przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu, a następnie 6 miesięcy w dużych szklanych butlach i kolejne 6 miesięcy w zwykłych butelkach. W kolorze ciemno-rubinowe, w nosie niezwykle intensywne o inspirującym bukietcie czerwonych owoców z nutami jeżyn i przypraw. Na podniebieniu mocne z miękkimi taninami i zrównoważoną kwasowością dającą wrażenie świeżości. Długi finisz z powtórzonymi jeszcze raz nutami czerwonych owoców.

Wyśmienite do duszonego czerwonego mięsa, grilla i twardych, ostrych serów.

Wino z potencjałem do leżakowania.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temp. 20 st. C,

