ACQUISTATO IL .....

"Apollo" Aglianico del Sannio DOC rosato 2019

Un vino di personalità adatto a tutte le stagioni

Apollo è un vino rosato ottenuto con la tecnica del salasso,la migliore per vini rosati di qualità, da uve aglianico al 100% vinificate in acciaio; il suo colore rosa intenso fa percepire da subito la personalità del vino. Al naso prevalgono sentori floreali intensi e persistenti, mentre in bocca il vino è molto equilibrato con una acidità perfettamente bilanciata dal corpo dell'aglianico. In estate servirlo a 9-10 C, mentre in inverno anche a 13 C.

Situata a Ponte, nel cuore della sottozona del Taburno DOCG, uno dei territori più vocati alla viticoltura del sud Italia, Ocone 1910 rappresenta l'espressione del territorio campano, producendo infatti solo vitigni autoctoni con diverse tecniche di lavorazione per soddisfare ogni tipo di palato. Apollo rosato è il primo rosato dopo 110 anni di storia, è una sfida enologica che aumenta ancora di più la qualità dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud est 400 m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3200 ceppi

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Molto versatile in tavola, sia primi che secondi
Vinificazione	Il vino è ottenuto con la tecnica del salasso: da una massa unica destinata ai nostri Cru aziendali viene prelevata una parte di mosto dopo qualche ora che continua la fermentazione e la maturazione a parte.
Sensazioni	Sentori di rosa e viola al naso sono accompagnati da piccoli frutti rossi; in bocca il sorso è avvolgente e strutturato, adatto a tutte le stagioni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821