Italian Wines in the World: Terragnolo Negroamaro di Apollonio

scritto da Giovanna Romeo | 18 Marzo 2022


TERREGAIE
DOCG
TERREGAIE
TRIANGOLO
COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Il Rinascimento della Puglia enologica passa anche dal Negroamaro, varietà a bacca rossa conosciuta con i nomi più disparati ma tutti riconducibili al suo colore scuro e impenetrabile, e al suo gusto piuttosto amarognolo. Un sapore inconfondibile che trova una svolta di grande armonia in una vinificazione in purezza, una trama tannica che sposa l'affinamento in botte, un èlevage moderato per un'interpretazione che si misura con la territorialità in un'intimità più che mai vera.

A condurre il recupero di tanta tradizione, l'azienda Apollonio, da 150 anni presenza autorevole in un contesto che cerca l'opportunità per un discorso di valido confronto tra autoctoni e consumatori. Vigne antiche, suoli calcarei di medio impasto, forgiano la trama in una bella ampiezza strutturale, come bella è la timbrica del gusto, bella l'armonia tra le parti. Un calice che si affaccia al gusto con semplicità per scoprirsi vario nella sua lettura espressiva: vinoso, fruttato, balsamico, carezzevole, ancestrale. Non offre lusinghe, ma una sincera chiarezza che risuona come una certezza: appartenere a un Salento silenzioso, custode della tipicità e della tradizione.

Perfetto con uno dei tanti piatti della cucina regionale: paste ripiene, polpette al sugo, stracotti.

Company Profile

Una storia di terra e passione, quella della famiglia Apollonio, indissolubilmente intrecciata con il destino dell'omonima cantina che oggi esporta in oltre 30 diversi Paesi del mondo e che continua a produrre vino con gli stessi metodi cari ai suoi fondatori, pur applicando le tecnologie più avanzate dall'ottimizzazione del processo produttivo alla commercializzazione delle sue etichette. La storia della casa vinicola Apollonio fonda le sue radici nel 1870. Da allora, particolare attenzione viene rivolta alla valorizzazione dei

vitigni identitari del Salento (prevalentemente Negroamaro e Primitivo, ma anche Malvasia nera, Susumaniello, Bianco d’Alessano), all’accurata selezione dei tipi di legno utilizzati per i lunghi processi di invecchiamento e al forte legame con il territorio da sempre protagonista di una produzione di qualità. L’azienda è iscritta all’Unione Imprese Centenarie Italiane.

APOLLONIO CASA VINICOLA SRL

VIA SAN PIETRO IN LAMA, 7
MONTERONI DI LECCE, LE 73047 IT
info@apolloniovini.it
www.apolloniovini.it