Italian Wines in the World: Terragnolo Primitivo di Apollonio

scritto da Giovanna Romeo | 4 Dicembre 2021


APOLLONIO
TERRAGNOLO
Primitivo
SALENTO ROSSO

Il territorio salentino, caratterizzato da un microclima tutto mediterraneo di sole e vento, offre una felice combinazione atta a favorire una produzione di vini che si avvicinano molto alla definizione di “naturale”. Come Terragnolo, il Primitivo di Apollonio che svela importanti caratteri di connotazione geografica, veicolando al palato una piacevolezza di beva indirizzata al gusto contemporaneo, sempre ben bilanciato tra il vitigno e la sua conformità alla tipologia.

A tracciare la forza del Salento la realtà centenaria Apollonio, una storia tutta italiana protagonista sin dal 1870 di un importante percorso qualitativo e di affrancamento delle bacche autoctone locali.

Terragnolo è un vino pieno, fortemente equilibrato, con un volume alcolico importante ma ben integrato nella fitta trama di corpo, acidità e tannino. Un palato di volume ed eleganza che scorre con lievità, raccontato da un’ampiezza aromatica di prugna scura e delicate nuance floreali che si completano con accenni di boisè, foglie di tabacco e Tè nero.

Vino di carattere, si completa con successo in una gastronomia a base di cacciagione, agnello, maiale arrostito, senza disdegnare sughi e formaggi stagionati.

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

Vial San Pietro in Lama 7,

Monteroni di Lecce 73047 Lecce

info@apolloniovini.it – +39 0832 327182