

APOLLONIO[®]
1870

UNA STORIA ITALIANA DAL 1870



APOLLONIO®
1870

U N A S T O R I A I T A L I A N A D A L 1 8 7 0



LE PASSIONI CRESCONO DA PICCOLI SEMI

APOLLONIO[®] 1870

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.

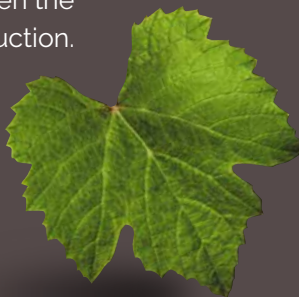




PASSIONS FLOURISH OUT OF SMALL SEEDS

APOLLONIO[®] 1870

This is a story of land and passion, that of the Apollonio family; inextricably linked to the destiny of a winery by the same name and that today exports its wines to over 30 different countries around the world. It continues to produce wine using the same methods dear to its founders, while applying the most advanced technologies through the optimization of their production process, down to the marketing of its labels. The Apollonio winery's history took root in 1870. Since then, particular attention has been paid to the valorization of Salento's main grape varieties (mainly Negroamaro and Primitivo, but also Malvasia nera, Susumaniello, Bianco d'Alessano), to the careful selection of the types of wood used for the long ageing processes and to the strong link with the territory which has always been the champion of quality production.



APOLLONIO[®]
1870



VARIETÀ
Negroamaro 100%

GRAPE VARIETY
Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumi intensi che spaziano da note di confettura di prugne a sentori di ciliegie sotto spirito e sfumature di cacao, per lasciare spazio sul finale a note di liquirizia. Dolce e corposo, bilanciato, con una piacevole nota acida e un tannino robusto. Un finale persistente esalta il ritorno del ricco bouquet aromatico già percepito al naso.

CONSIGLIATO CON

Vino da dessert che si abbina a dolci secchi, pasta di mandorle, formaggi erborinati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with garnet reflections. Intense aromas that range from notes of plum jam to hints of cherries in alcohol and cocoa nuances, there is room on the finish for licorice notes as well. Sweet and full-bodied, balanced, with pleasant acidic notes and robust tannins. A persistent finish enhances the return of the rich aromatic bouquet already perceived by the nose.

PAIRING RECOMMENDATIONS

A dessert wine that goes well with dry cakes, almond paste and blue cheese.

**MATER TERRA PASSITO
SALENTO I.G.P. ROSSO NEGROAMARO**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un appassimento in pianta per circa trenta giorni, segue una fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue poi una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica. 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO
15.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Withering on the plant for about 30 days. Traditional fermentation methods are employed with a floating cap, at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, the contents are frequently pumped over. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques. 36 months in large Slavonian oak barrels of 3000/5500 liters and 6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL
15.5%

SERVING TEMPERATURE
14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 70%
Montepulciano 30%

GRAPE VARIETY

Negroamaro 70%
Montepulciano 30%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Il ventaglio di aromi è amplissimo. I profumi sontuosi e invitanti ricordano la frutta rossa matura, le spezie come il pepe nero e i chiodi di garofano e delicate sensazioni di caffè. Strutturato e intenso con buon corpo e buon tannino. Il finale è lungo, sottolineato da una persistente nota fruttata.

CONSIGLIATO CON

Carni rosse alla griglia, pasticci di carne, agnello, formaggi stagionati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with garnet reflections. The range of aromas is very wide. The sumptuous and inviting scents are reminiscent of ripe red fruit, spices such as black pepper, cloves and delicate perceptions of coffee. Structured and intense, with good body and good tannins. The finish is long, underlined by a persistent fruity note.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Grilled red meat, meat pies, lamb and mature cheese.

COPERTINO D.O.P. ROSSO RISERVA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica. 24 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media proveniente dalla zona di Jupilles, cittadina circondata dalla foresta Bercè in cui si trova questa quercia dalla grana extra fine, 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 12 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, frequently pumping over the contents. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques. 24 months in medium toasted French oak barriques from the Jupilles area, a town surrounded by the Bercè forest, where this extra-fine grain oak is located. The wine is then left in large 3000/5500 litre Slavonian oak barrels for 6 months and thereafter it spends 12 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

14.5%

SERVING TEMPERATURE

20° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 50%
Primitivo 50%

GRAPE VARIETY

Negroamaro 50%
Primitivo 50%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso.
Il bouquet è intenso e avvolgente,
con note di mora, frutta rossa matura e
spezie. Corposo e morbido,
dal tannino vellutato. Aroma fresco
e buona acidità. Finale lungo
nel quale tornano le note fruttate già
percepite al naso.

CONSIGLIATO CON

Cacciagione, carni rosse alla griglia
o in umido, formaggi a pasta dura dolci e
piccanti.

SENSORY CHARACTERISTICS

Deep ruby red. The bouquet is intense
and enveloping, with notes of blackberry,
ripe red fruit and spices.
Full-bodied and soft, with velvety tannins.
It has a fresh aroma and good acidity.
A long finish in which the fruity notes
already perceived by the nose return.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Game, grilled or stewed red meat, sweet and
spicy hard cheeses.

VALLE CUPA SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a
temperatura controllata (27-28 gradi) e a
cappello galleggiante, effettuata in grandi tini
di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi.
Segue una lunga permanenza del mosto sulle
bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo
delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in
barrique della successiva fermentazione
malolattica. Primitivo: 12 mesi in barrique
americane di Quercus Alba con doghe piegate
al vapore - Negroamaro: 12 mesi in barrique
francesi di tostatura media provenienti dalla
zona di Tronçais. Assemblaggio in grandi botti
di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri per
6 mesi e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed
with a floating cap, at a controlled temperature
(27-28 degrees), carried out in large Slavonian
oak vats, the contents are frequently pumped
over. This is followed by a long stay of the must on
the skins; about thirty days, in order to extract as
much polyphenolic substances as possible to
facilitate the start of the subsequent malo-
lactic fermentation in barriques. Primitivo: 12
months in American barriques of Quercus Alba
with steam-folded staves - Negroamaro: 12
months in medium toasted French barriques
from the Tronçais area. Put together in large
Slavonian oak barrels of 3000/5500 litres for
6 months and 6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

15%

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOLLONIO[®]
1870



VARIETÀ
Primitivo 100%

GRAPE VARIETY
Primitivo 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi luminosi. Profumi di frutta rossa matura, in particolare prugna e amarena, sentori di vaniglia e miele.

Sul finale, sfumature speziate di tabacco e liquirizia. Al palato svela buon corpo e buona struttura con sentori vivaci di frutta matura e spezie. Gradevole la sottile nota astringente.

Ottimo il ritorno fruttato sul finale, arricchito da una delicata nota di cocco.

Il finale è duraturo, capace di regalare una gradevole persistenza fruttata.

CONSIGLIATO CON

Cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, stracotti di carne.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with luminous reflections. On the nose there are perceptions of ripe red fruit, in particular, plum and black cherry, hints of vanilla and honey. On the finish, one can detect spicy nuances of tobacco and licorice. On the palate it reveals good body and good structure with lively hints of ripe fruit and spices. It has a pleasant and subtle astringent note. The fruity return on the finish is excellent, enriched by a delicate coconut note. The finish is long-lasting, capable of giving a pleasant fruity persistence.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Game, grilled or stewed meat.

**TERRAGNOLO PRIMITIVO
SALENTO I.G.P. ROSSO**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi.

Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.

12 mesi in barrique americane di Quercus Alba con doghe piegate al vapore, 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, frequently pumping over the contents. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques.

12 months in American barriques of Quercus Alba with steam-folded staves, 6 months in large 3000/5500 litre Slavonian oak barrels and 6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

15%

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei
quasi impenetrabili.

Bouquet ricco ed equilibrato.

Svela fragranze vinose che lasciano posto a
note di mora, amarena e ribes. Sfumature
speziate sul finale.

Morbido, rotondo e corposo.

Tannino persistente.

CONSIGLIATO CON

Cacciagione, carni rosse alla griglia
o in umido.

GRAPE VARIETY

Negroamaro 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with violet reflections
that are almost impenetrable.

Rich and balanced bouquet.

It reveals vinous fragrances that give way
to notes of blackberry, black cherry
and currant. There are spicy nuances towards
the end. Soft, round and full-bodied with
persistent tannins.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Game and grilled or stewed red meat.

TERRAGNOLO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a
temperatura controllata (27-28 gradi) e a
cappello galleggiante, effettuata in grandi tini
di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi.

Segue una lunga permanenza del mosto
sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il
massimo delle sostanze polifenoliche e
favorire l'avvio in barrique della successiva
fermentazione malolattica.

12 mesi in barrique francesi di tostatura

media provenienti dalla zona di Tronçais,

6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da
3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are
employed with a floating cap, at a controlled
temperature (27-28 degrees), carried out in
large Slavonian oak vats, the contents are
frequently pumped over. This is followed by a
long stay of the must on the skins; about thirty
days, in order to extract as much polypheno-
lic substances as possible to facilitate the start
of the subsequent malolactic fermentation in
barriques. 12 months in medium toasted
French barriques from the Tronçais area,
6 months in large 3000/5500 litre Slavonian
oak barrels and 6 months in the bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

15%

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ
Primitivo 100%

GRAPE VARIETY
Primitivo 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso.
Profumi intensi e decisi di confettura di amarene e fragole di bosco, eleganti note speziate di liquirizia.
In bocca rotondo, di buona struttura, un tannino presente ma equilibrato e il ritorno delle note fruttate sotto spirito già percepite all'olfatto.

CONSIGLIATO CON

Carni alla brace, selvaggina, salumi aromatici, formaggi stagionati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Deep ruby red.
Intense and decisive aromas of black cherry jam and wild strawberries, elegant spicy liquorice notes. Round in the mouth, with good structure, tannins are present but balanced, and there is a return of those fruity notes of fruits preserved in alcohol already perceived by the nose.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Barbecued meats, game, aromatic cold cuts and mature cheeses.

MANI DEL SUD
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.
6 mesi in barrique americane di Quercus Alba con doghe piegate al vapore, 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO
15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap, at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, the contents are frequently pumped over. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques. 6 months in American barriques of Quercus Alba with steam-folded staves, 6 months in large 3000/5500 litre Slavonian oak barrels and 6 months in the bottle.

DEGREE OF ALCOHOL
15%

SERVING TEMPERATURE
18° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 70%
Montepulciano 20%
Malvasia nera 10%

GRAPE VARIETY

Negroamaro 70%
Montepulciano 20%
Malvasia nera 10%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino profondo con riflessi vivaci e brillanti. Profumi intensi di confettura di amarene, intriganti note di cannella e fichi secchi. Buona struttura, tannino presente ma equilibrato. Elegante aroma di liquirizia e note fruttate già percepite all'olfatto.

SENSORY CHARACTERISTICS

Deep ruby red with bright and vivid reflections. Intense aromas of black cherry jam, intriguing notes of cinnamon and dried figs. Good structure, tannins are present but it is balanced. There are elegant liquorice aroma and fruity notes already perceived on the nose.

CONSIGLIATO CON

Braciole di maiale arrosto o in umido, selvaggina e formaggi semistagionati.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Roast or stewed pork chops, game and semi-cured cheese.

MANI DEL SUD COPERTINO D.O.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi.

Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica. 6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, 6 mesi in grandi botti di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap, at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, the contents are frequently pumped over. This is followed by a long stay of the must

on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques.

6 months in medium toasted French oak barriques, 6 months in large 3000/5500 litre Slavonian casks and 6 months in bottles.

GRADO ALCOLICO

14%

DEGREE OF ALCOHOL

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOLLONIO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 70%
Sangiovese 15%
Malvasia nera 15%

GRAPE VARIETY

Negroamaro 70%
Sangiovese 15%
Malvasia nera 15%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con toni amaranto sui bordi.
Sentori di mandorla, frutta e fiori secchi.
Fruttato, etereo e con un tannino vellutato.
Finale lungo e persistente segnato da un invitante aroma di mandorla che ritorna anche in bocca.

CONSIGLIATO CON

Carni rosse in umido, selvaggina a pelo, formaggi fermentati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red with amaranth tones on the edges.
Hints of almond, fruit and dried flowers.
Fruity, ethereal and with velvety tannins.
It has a long and persistent finish marked by an inviting almond aroma that is also perceived in the mouth.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Stewed red meats, game and fermented cheeses.

MANI DEL SUD SQUINZANO D.O.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi.

Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.

6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, 6 mesi in grandi botti di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, the contents are frequently pumped over. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques.

6 months in medium toasted French oak barriques, 6 months in large Slavonian casks of 3000/5500 liters and 6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

14%

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Negroamaro 80%
Malvasia nera 20%

GRAPE VARIETY

Negroamaro 80%
Malvasia nera 20%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino intenso.
Profumi intensi ed eleganti di mora e prugna.
Corposo, vellutato e armonico con un persistente aroma fruttato sul finale.
Buona acidità e struttura tannica.
Equilibrato, morbido ed etereo.

SENSORY CHARACTERISTICS

Deep ruby red.
Intense and elegant aromas of blackberry and plum. Full-bodied, velvety and harmonious with a persistent fruity aroma on the finish. Good acidity and tannic structure.
Balanced, soft and ethereal.

CONSIGLIATO CON

Carni rosse, zuppe di pesce, bolliti, salumi, formaggi fermentati e a pasta dura.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Red meat, fish soups, boiled meats, cold cuts, fermented and hard cheeses.

MANI DEL SUD SALICE SALENTINO D.O.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 C) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.
6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, 6 mesi in grandi botti di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

VINIFICATION AND AGING

Traditional fermentation methods are employed with a floating cap at a controlled temperature (27-28 degrees), carried out in large Slavonian oak vats, frequently pumping over the contents. This is followed by a long stay of the must on the skins; about thirty days, in order to extract as much polyphenolic substances as possible to facilitate the start of the subsequent malolactic fermentation in barriques.
6 months in medium toasted French oak barriques, 6 months in large 3000/5500 litre Slavonian casks and 6 months in bottles.

GRADO ALCOLICO

14%

DEGREE OF ALCOHOL

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

SERVING TEMPERATURE

18° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ
Fiano 100%

GRAPE VARIETY
Fiano 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verde-dorati. Profumi eleganti, leggeri sentori erbacei e di frutta fresca. Secco, morbido, di medio corpo. Ha un gusto rotondo, una piacevole acidità, un finale fruttato e mandorlato, una buona persistenza.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, salumi, piatti a base di pesce e formaggi freschi.

SENSORY CHARACTERISTICS

Light straw yellow with light green-gold reflections. Elegant aromas, light herbaceous and fresh fruit scents. Dry, soft, medium-bodied. It has a round taste, pleasant acidity, a fruity and almond finish, with good persistence.

PAIRING RECOMMENDATIONS

A structured wine, it goes well with white meats, cold cuts, fish dishes and fresh cheeses.

MANI DEL SUD
SALICE SALENTINO D.O.P. BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta selezione degli acini, la relativa pressatura soffice e sfecciatura statica, il processo fermentativo per il Sauvignon Bianco avviene in piccole botti di acacia rimescolando frequentemente la massa in fermentazione, mentre per lo Chardonnay in serbatoi di acciaio, entrambi a temperatura controllata. Chardonnay 3 mesi in acciaio, Sauvignon Bianco 3 mesi in barrique di acacia e successivamente 3 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO
13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

VINIFICATION AND AGING

After careful selection of the berries, soft pressing and static racking, the fermentation process for Sauvignon Bianco takes place in small acacia barriques, the fermenting mass is frequently stirred. The Chardonnay is fermented in steel tanks; both varieties are kept at a controlled temperature. Chardonnay 3 months in steel, Sauvignon Bianco 3 months in acacia barriques and then 3 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL
13%

SERVING TEMPERATURE
10-12° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ
Negroamaro 100%

GRAPE VARIETY
Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Salmone brillante attraversato da leggere sfumature dorate. I profumi fruttati richiamano le ciliegie appena mature e fanno da controcanto a sentori erbacei freschi. Secco, fresco e morbido in bocca, si percepisce inizialmente una bella rotondità sulla lingua, cui segue una sensazione di struttura e consistenza quasi tannica. Elegante finale fruttato con accento speziato.

CONSIGLIATO CON

Vino rosato di struttura, va abbinato a carni bianche, affettati, piatti a base di pesce (al cartoccio, alla griglia e in umido) e formaggi semi-stagionati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Brilliant salmon permeated by light golden hues. The fruity scents recall freshly ripened cherries, counterbalanced by fresh herbaceous scents. Dry, fresh and soft in the mouth, you initially perceive a nice roundness on the tongue, followed by a sensation of structure and an almost tannic consistency. It has an elegant fruity finish with a spicy accent.

PAIRING RECOMMENDATIONS

A structured rosé wine, ideally paired with white meats, cold cuts, fish dishes (baked, grilled and stewed) and semi-seasoned cheeses.

DICIOTTO FANALI
SALENTO I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta selezione degli acini, la relativa pressatura soffice e sfecciatura statica, il processo fermentativo avviene in piccole botti di acacia, rimescolando frequentemente la massa in fermentazione. 12 mesi in barrique di acacia e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

VINIFICATION AND AGING

After careful selection of the berries, soft pressing and static racking is carried out, the fermentation process takes place in acacia barriques, the fermenting mass is then frequently stirred. 12 months in acacia barriques and 6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

14%

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ
Chardonnay 100%

GRAPE VARIETY
Chardonnay 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo dorato intenso.
Il bouquet, particolarmente ricco, spazia da sentori erbacei di acacia e fieno fino a note agrumate che ricordano il mandarino. Seguono aromi floreali e sul finale profumi di frutta a polpa bianca.
In bocca spicca la sua piacevole base minerale. Sul finale una nota acida lo rende piacevolmente fresco.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, affettati, sformati, torte vegetali, piatti a base di pesce (alla griglia o frittura) e formaggi freschi.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense golden yellow.
The particularly rich bouquet ranges from herbaceous hints of acacia and hay to citrus notes reminiscent of mandarin. This is followed by floral aromas, on the finish there are scents of white fleshy fruit. Its pleasant mineral base stands out in the mouth. On the finish; an acidic note makes it pleasantly fresh.

PAIRING RECOMMENDATIONS

This is a structured wine, ideal with white meats, cold cuts, flans, vegetable pies, fish dishes (grilled or fried) and fresh cheeses.

LAICALE
SALENTO I.G.P. CHARDONNAY BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta selezione degli acini, la relativa pressatura soffice e sfecciatura statica, il processo fermentativo avviene in piccole botti di acacia, rimescolando frequentemente la massa in fermentazione.
12 mesi in barrique di acacia e
6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

VINIFICATION AND AGING

After careful selection of the berries, soft pressing and static racking is employed, the fermentation process takes place in small acacia barriques, the fermenting mass is frequently stirred.
12 months in acacia barriques and
6 months in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

14%

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

ApOL[®]
LON
IO
1870



VARIETÀ

Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Fruttato con leggeri sentori di tabacco, fragola di bosco e rosa.

Robusto e rotondo con tannini decisi e buona acidità.

CONSIGLIATO CON

Polpette al sugo, zuppa di legumi, orecchiette al ragù, agnello alla brace.

GRAPE VARIETY

Negroamaro 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with intense violet reflections.

Fruity with light hints of tobacco, wild strawberry and rose.

Robust and round with strong tannins and good acidity.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Meatballs with sauce, legume soups, orecchiette pasta with meat sauce and barbecued lamb.

IL 150 NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato. A una prima fase di premacerazione a freddo per esaltare al meglio le naturali caratteristiche di freschezza del frutto, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity taste. A first phase of cold premaceration is employed to best enhance the natural fresh characteristics of the fruit, followed by about two weeks of slow fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed. After three months of rest in steel, the wine is bottled. Ageing in bottle

DEGREE OF ALCOHOL

13,5%

SERVING TEMPERATURE

14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Susumaniello 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Il bouquet dei profumi spazia da note fruttate di ciliegia a note erbacee e speziate. Morbido e fruttato.

Una delicata percezione tannica lo rende piacevole e fresco.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne bianca e formaggi caprini.

GRAPE VARIETY

Susumaniello 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with intense violet reflections.

The bouquet ranges from fruity notes of cherry to herbaceous and spicy notes.

Soft and fruity.

Delicate tannic perceptions make it pleasant and fresh.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Appetizers, also excellent in accompaniment to white meat dishes and goat cheese.

IL 150 SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato. A una prima fase di premacerazione a freddo per esaltare al meglio le naturali caratteristiche di freschezza del frutto, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity taste.

A first phase of cold premaceration is employed to best enhance the natural fresh characteristics of the fruit, followed by about two weeks of slow fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed.

After three months of rest in steel, the wine is bottled.
Ageing in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

13%

SERVING TEMPERATURE

14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Susumaniello 100%

GRAPE VARIETY

Susumaniello 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosa corallo vivace.
Fruttato e floreale con sentori di melograno, litchi, fragola e rosa.
Fresco, delicato con spiccata mineralità e sapidità.

SENSORY CHARACTERISTICS

Bright coral pink.
Fruity and floral with hints of pomegranate, lychee, strawberry and rose.
Fresh, delicate with marked minerality and flavour.

CONSIGLIATO CON

Antipasti di mare, risotto alla pescatora, tagliolini con tartare di gamberoni, tartare di carne.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Seafood appetizers, risotto alla pescatora, tagliolini pasta with prawn tartare or meat tartare.

IL 150 SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSATO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale a basse temperature con breve contatto del mosto con le bucce di circa 10 – 12 ore. Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste at low temperatures with short must contact with the skins for about 10 - 12 hours. This is followed by about two weeks of slow fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed. After three months resting in steel, the wine is bottled. Ageing in bottle

GRADO ALCOLICO

12,5%

DEGREE OF ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

SERVING TEMPERATURE

12-14° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Verdeca 100%

GRAPE VARIETY

Verdeca 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Fruttato e floreale con sentori di mela verde, fiori bianchi e sambuco.
Fruttato e agrumato con eleganti note aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Frutti di mare crudi, frittura di paranza, pinzimonio di verdure, formaggi freschi.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow with greenish reflections.
Fruity and floral with hints of green apple, white flowers and elderberry.
Fruity and citrusy with elegant aromatic notes, there is a marked minerality and sapidity.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Raw seafood, fried fish, vegetables and fresh cheeses.

IL 150 VERDECA SALENTO I.G.P. BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale. Dopo una crio macerazione a freddo, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a basse temperature per far esprimere al meglio le peculiari note olfattive.
Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste. After a cold cryomaceration, slow fermentation at a low temperature takes place for about two weeks in order to best express its distinct olfactory notes.
After three months resting in steel, the wine is bottled.
Ageing in bottle

DEGREE OF ALCOHOL

12,5%

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

APOL
LON
IO[®]
1870



Che sia di cicoraccio Vento a sud,
che soffi da levante o da tramontana,
sconvolge i pensieri o da ponente,
Ventoso qui sarà la mente.
E di sera, sul mare, maestrale,
Giovanna Pelli

VENTOSO
VERDECA
SPUMANTE BRUT

APOL
LON
IO[®]
1870

VARIETÀ

Verdeca 100%

GRAPE VARIETY

Verdeca 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vivace, fine e persistente.
Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.
Fruttato e floreale con sentori di mela verde, fiori bianchi e sambuco.
Fruttato e agrumato con eleganti note aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Frutti di mare crudi, crostacei, frittura di pesce, formaggi freschi.

SENSORY CHARACTERISTICS

Lively, fine and persistent.
Soft straw yellow with greenish reflections.
Fruity and floral with hints of green apple, white flowers and elderberry.
Fruity and citrusy with elegant aromatic notes, a marked minerality and sapidity.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Raw seafood, shellfish, fried fish and fresh cheeses.

VENTOSO SPUMANTE BRUT VERDECA SALENTO I.G.P. BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale.
Dopo un anticipo di vendemmia di circa 15 giorni e una pressatura soffice al 50%, seguono circa tre settimane di lenta fermentazione a basse temperature.
Presatura di spuma direttamente in autoclave senza sosta sulle fecce e imbottigliamento a freddo.
Affinamento in acciaio inox.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste. After an early harvest of about 15 days and a 50% soft pressing, this is followed by about three weeks of slow fermentation at a low temperature.
Then frothy juice is put directly into the autoclave without leaving the wine on the lees, this is followed by cold bottling.
Ageing stainless steel

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

6-8° C

APOL
LON
IO[®]
1870



Che sia di zaffiro o di ambrato,
che soffia da levante o da ponente,
sconvolge i pensieri, agita la mente.
Vento a sera, sul mare, maestro,
di ventata polca.

VENTOSO
SUSUMANIELLO
SPUMANTE BRUT

APOL
LON
IO
1870

VARIETÀ

Susumaniello 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosa corallo vivace. Fruttato e floreale con sentori di melograno, litchi, fragola e rosa.

Fresco, delicato con spiccata mineralità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Frutti di mare crudi, crostacei, frittura di pesce, formaggi freschi.

GRAPE VARIETY

Susumaniello 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Lively, fine and persistent. Bright coral pink. Fruity and floral with hints of pomegranate, lychee, strawberry and rose. Fresh, delicate with marked minerality and flavour.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Raw seafood, shellfish, fried fish and fresh cheeses.

VENTOSO SPUMANTE BRUT SUSUMANIELLO ROSATO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale.

Dopo un anticipo di vendemmia di circa 15 giorni e una pressatura soffice al 50%, seguono circa tre settimane di lenta fermentazione a basse temperature.

Presatura di spuma direttamente in autoclave senza sosta sulle fecce e imbottigliamento a freddo. Affinamento in acciaio inox.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste. After an early harvest of about 15 days and a 50% soft pressing, this is followed by about three weeks of slow fermentation at a low temperature.

Then frothy juice is put directly into the autoclave without leaving the wine on the lees, this is followed by cold bottling.

Ageing stainless steel

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

6-8° C

ApOL
LON
IO[®]
1870



Vivace e assidua,
o baci, o baci,
l'acconci, l'acconci,
Lo tratti coi piedi,
col serve dei piedi,
in rievocazione,
più stringe la mano,
Amico diletto,
franco soggetto,
ricchi, ragghia,
s'pinge la faccia.

D'inverno è più vivo,
di festa è più vivo,
riporta gli stanchi,
li stende sui banchi,
Lo stringe nel seno,
l'infetta veleno,
li sfida alla guerra,
li vince e l'attima,
E' il dolce il cuore,
che infonde rose,
cantate con me,
l'ossama a Noli.

ApOLLONIO[®]
1870

Giuseppe Lindorff
Il Vinci

VARIETÀ
Primitivo 100%

GRAPE VARIETY
Primitivo 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.
Nel bouquet si riconosce amarena,
pepe nero e fiori secchi.
Corpo importante con sentori di prugna
e ciliegia, equilibrato con una decisa
nota tannica e una piacevole
sensazione di freschezza.
Armonico e intenso con caldi toni minerali.

CONSIGLIATO CON

Ottimo per accompagnare piatti a base
di carne (coniglio, vitello, agnello) e
formaggi mediamente stagionati.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with intense violet reflections.
In the bouquet you will notice black cherry,
black pepper and dried flowers.
It has powerful body with hints
of plum and cherry, balanced with strong
tannic notes and a pleasant fresh
sensation. Harmonious and intense with
warm mineral tones.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Excellent in accompaniment to meat
dishes (rabbit, veal, lamb) and medium to
mature cheeses.

**ELFO PRIMITIVO
SALENTO I.G.P. ROSSO**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto
floreale e fruttato tipico del vitigno con
contatto di circa una settimana del mosto
con le bucce a cui seguono altre due di
fermentazione a temperatura controllata in
serbatoi d'acciaio in cui si completa
l'affinamento. Dopo tre mesi di riposo in
acciaio si passa all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO
13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the floral
and fruity taste typical of the vine with
seven days of must contact with the
skins followed by another two weeks of
fermentation at a controlled temperature in
steel tanks where the refinement is
completed. After three months of rest in
steel, the wine is bottled.
Ageing in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL
13%

SERVING TEMPERATURE
14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



NEGROAMARO

Salento
Indicazione Geografica Protetta

Elfo

Vizioso sussulto,
più spesso l'ira
lo baci, sonde
abbraccio, l'uccello
lo tratti così piedi
poi serve per piedi
se invecchi in morsa,
più sempre in morsa.
Amico diletto,
franco diletto,
ricco, franghiaccio,
e pingi la faccia.

D'inverno è giulivo,
di festa è più vivo,
resta gli stanchi,
li attende sui bianchi.
Lo esinge sui bianchi,
l'inietta nel vino.
li sfida alla guerra,
li vince e li frena.
E' il dolce liquore
che infonde roseno,
cantate con me
l'osanna a Noè.

Giuseppe Lancillo
(il Vico)

APOLLONIO[®]
1870

VARIETÀ

Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.
Fruttato con sentori di fiori freschi e mandorla. Leggeri profumi di frutti di bosco.
Gradevoli anche le sfumature vegetali.
Robusto e rotondo con tannini decisi, buona acidità e persistenza.

CONSIGLIATO CON

Antipasti di terra, primi e secondi a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello).

GRAPE VARIETY

Negroamaro 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with intense violet reflections.
Fruity with hints of fresh flowers and almond. Light scents of berries.
The vegetal nuances are also pleasant.
Robust and round with strong tannins, good acidity and persistence.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Rustic-style hors d'oeuvres, first and second courses based on all types of meat (rabbit, veal, lamb).

ELFO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto floreale e fruttato tipico del vitigno con contatto di sette giorni del mosto con le bucce. Seguono circa due settimane di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the floral and fruity taste typical of the vine with seven days of must contact with the skins.
This is followed by about two weeks of fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed. After three months of rest in steel, the wine is bottled.
Ageing In bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

13%

SERVING TEMPERATURE

14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



SUSUMANIELLO

Salento
Indicazione Geografica Protetta

Elfo

Vezzoso e sussurro,
più spesso l'insulsa
lo baci, sonde
ricorrendo, l'uccide
Lo farti coi piedi
poi serve per piedi
invecchia per piedi
più stringe la morsa,
Amico diletto,
franco soggetto
ricorda, l'agghiaccia,
l'orige in faccia.

D'inverno è più vivo,
ci fissa è più vivo,
resta gli stanchi
Lo stringe sui banchi
D'inverno nel seno,
il sfida alla guerra
E vince e l'attorno
E il dolce squore
che intonde rosi
cantate con me
l'osanna a Noè.

Giuseppe Lardito
(il vino)

APOLLONIO[®]
1870

VARIETÀ

Susumaniello 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Il bouquet dei profumi spazia da note fruttate di ciliegia a note erbacee e speziate. Morbido e fruttato.

Una delicata percezione tannica lo rende piacevole e fresco.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne bianca e formaggi caprini.

GRAPE VARIETY

Susumaniello 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with intense violet reflections.

The bouquet ranges from fruity notes of cherry to herbaceous and spicy notes.

Soft and fruity.

Delicate tannic perceptions make it pleasant and fresh.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Appetizers, also excellent in accompaniment to white meat dishes and goat cheese.

ELFO SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSSO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto floreale e fruttato tipico del vitigno con contatto di circa una settimana del mosto con le bucce a cui seguono altre due di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the floral and fruity taste typical of the vine with about a one week must contact with the skins, followed by another two weeks of fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed.

After three months of rest in steel, the wine is bottled. Ageing in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

13%

SERVING TEMPERATURE

14-15° C

APOL
LON
IO[®]
1870



Vizioso sussulto,
più spesso rissulto,
lo baci, sorride
fabronico, l'uccello.
Lo tratti coi piedi,
poi serve per piedi,
le rivechia rafforza,
più stringe la morza.
Amico diletto,
vanno scoggetto,
racchia, l'aggiaccia,
ti pinga la faccia.

D'inverno è giulivo,
di festa è più vivo,
ristora gli stanchi,
li stonde sui banchi.
Lo stringe nel seno,
l'innietta veleno,
ti sfida alla guerra,
ti vince e l'attesa
E' il dolce liquore
che infonde rissoni,
cantate con me
l'osanna a Noli.

Giuseppe Lancotto
Il Vini

APOLLONIO[®]
1870

VARIETÀ

Susumaniello 100%

GRAPE VARIETY

Susumaniello 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosa corallo vivace.
Fruttato e floreale con sentori di
melograno, fragola e rosa.
Fresco, delicato con spiccata
mineralità e sapidità.

SENSORY CHARACTERISTICS

Bright coral pink.
Fruity and floral with hints
of pomegranate, strawberry and rose.
Fresh, delicate with marked minerality and
flavour.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi strutturati, piatti a base di pesce,
crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Structured appetizers, dishes that include
shellfish, white meats and fresh cheese.

ELFO SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSATO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto
fruttato e floreale con breve contatto del
mosto con le bucce di circa 10 – 12 ore.
Seguono circa due settimane di lenta
fermentazione a temperatura controllata in
serbatoi d'acciaio in cui si completa
l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo
nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia.

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and
floral taste with short must contact with the
skins for about 10 - 12 hours.
This is followed by about two weeks
of slow fermentation at a controlled
temperature in steel tanks where the
refinement is completed. After three
months of rest in steel, the wine is bottled.
Ageing in bottle.

GRADO ALCOLICO

12%

DEGREE OF ALCOHOL

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

SERVING TEMPERATURE

12-14° C

APOL
LON
IO[®]
1870



Mozzato susseulto,
più spesso l'insultu,
lo baci, sorriso
risorcion, l'ucciso.
Lo tratti coi piedi,
poi bene per piedi,
un fuocchia rafforzati,
mi sorpi la morte.
Amico diletto,
brano scagitto,
teasidi, flegghaccia,
i pingi la faccia.

D'inverno è guivo,
di festa è più vivo,
ritore gli stanchi,
li stende sui banchi.
Lo stringe nel seno,
finetta veseno,
li sfida alla guerra,
li vince e l'attenti.
E' il dolce liquore,
che infonde rosechi,
cantato con me,
l'osanna di Noè.

Giuseppe Landolfi
(il Vire)

APOLLONIO[®]
1870

VARIETÀ

Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Rosa corallo.

Molto intenso e fragrante con note di frutti di bosco e ciliegia.

Secco e morbido, con un buon equilibrio e accompagnato da una persistente freschezza conferita dalla spiccata acidità.

CONSIGLIATO CON

Vino da aperitivo e antipasto.

Ottimo con taglieri di salumi, formaggi, insalata di mare, grigliate di pesce.

GRAPE VARIETY

Negroamaro 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Coral pink.

Very intense and fragrant with notes of berries and cherry.

Dry and soft, with good balance, it is accompanied by persistent freshness conferred by marked acidity.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Excellent with appetizers and with cold cuts, cheese, seafood salad and grilled fish.

ELFO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. ROSATO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale con breve contatto del mosto con le bucce di circa 10 - 12 ore.

Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo due mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste with short contact of the must with the skins for about 10 - 12 hours.

This is followed by about two weeks of slow fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed. After two months of rest in steel, the wine is bottled. Ageing in bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

12-14° C

APOL
LON
IO[®]
1870



VARIETÀ

Bianco d'Alessano 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino tenue.

Fruttato e floreale con sentori di frutta bianca e lime, delicate note di fiori di campo e glicine.

Fresco, minerale, con buona acidità e sapidità. Elegante e complesso con finale asciutto e persistente.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce, frittura di polpo, lumache, formaggi a pasta filata.

GRAPE VARIETY

Bianco d'Alessano 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Soft straw yellow.

Fruity and floral with hints of white fruit and lime, delicate notes of wild flowers and wisteria.

Fresh, mineral, with good acidity and flavor. Elegant and complex with a dry and persistent finish.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Appetizers based on fish, fried octopus, snails and pasta filata cheese.

ELFO BIANCO D'ALESSANO SALENTO I.G.P. BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale. Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo due mesi di riposo in acciaio si passa all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and floral taste. This is followed by about two weeks of slow fermentation at a controlled temperature in steel tanks where the refinement is completed. After two months of rest in steel, the wine is bottled. Ageing In bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

APOL
LON
IO[®]
1870



CHARDONNAY
Salento
Indicazione Geografica Protetta

Elfo

l'azzurro sussulta,
più spesso l'insulta,
o baci, scende
l'incroci, rucode
Lo tratti coi piedi,
coi servi pei piedi,
se rivechia rafforzati,
più stringe la morsa.
Amico diletto,
fratello scoglio,
morsa, ragghiacca,
ti dirige la faccia.
D'inverno è giulio,
di festa è più vivo,
ristora gli stanchi,
Lo stringe sui banchi,
Lo stringe nel seno,
l'innesta villano,
ti sfida alla guerra,
ti vince e raderà.
E il dolce lauro
che infonde rosore
cantata con me
l'ostessa a Noè.

Giuseppe Lando
Il Viro

APOLLONIO[®]
1870

VARIETÀ
Chardonnay 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Intensi sentori di frutta gialla con leggere
note agrumate e sfumature erbacee.
Fresco, minerale e con buona acidità,
equilibrato e complesso con un gusto
secco e persistente.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce,
frutti di mare crudi, tartare di tonno,
mozzarella di bufala.

GRAPE VARIETY
Chardonnay 100%

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow with greenish reflections.
Intense hints of yellow fruit with light citrus
notes and herbaceous nuances.
Fresh, mineral and with good acidity,
balanced and complex with a dry and
persistent taste.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Appetizers based on fish, raw seafood,
tuna tartare and buffalo mozzarella.

**ELFO CHARDONNAY
SALENTO I.G.P. BIANCO**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto
fruttato e floreale. Seguono circa due
settimane di lenta fermentazione a
temperatura controllata in serbatoi
d'acciaio in cui si completa l'affinamento.
Dopo due mesi di riposo in acciaio si passa
all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity
and floral taste. This is followed by about
two weeks of slow fermentation at a
controlled temperature in steel tanks
where the refinement is completed.
After two months of rest in the
tanks, the wine is bottled.
Ageing In bottle.

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

ApOL
LON
IO[®]
1870



BIANCO FRIZZANTE
Salento
Indicazione Geografica Protetta

Elfo

Milazzo susulata,
pu scosso frizzante,
lo baci, sommi
l'alcantara. Taccide
Lo titti coi piedi
di pesce e pol
le mescchi rinforza.
Ilu che ge le morsa.
Amico cotto,
l'arzo s'ingetto,
manti, l'arzo s'ingetto,
l'arzo s'ingetto,
l'arzo s'ingetto.

Onverno a p
di festa e d
nolotti di
e stende su
Lo stendi nel
Tristato v
e stendi alla
e vince il
e il dolce
che infonde
baritate con
l'onore a P

Giuseppe Laro
1870

APOLLONIO
1870

VARIETÀ

Verdeca 70%
Bianco d'Alessano 30%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino tenue.
Fruttato e floreale con sentori di frutta
bianca, mela verde e lime.
Fresco, minerale, con buona
acidità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce,
frittura di pesce, formaggi freschi.

GRAPE VARIETY

Verdeca 70%
Bianco d'Alessano 30%

SENSORY CHARACTERISTICS

Soft straw yellow.
Fruity and floral with hints of white fruit,
green apple and lime.
Fresh, mineral, with good acidity
and flavour.

PAIRING RECOMMENDATIONS

Appetizers that include fish, fried fish
and fresh cheese.

ELFO FRIZZANTE SALENTO I.G.P. BIANCO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice per conservare il gusto
fruttato e floreale. Dopo un anticipo di
vendemmia di circa 15 giorni e una
pressatura soffice al 50%, seguono circa tre
settimane di lenta fermentazione a basse
temperature. Presa di spuma direttamente
in autoclave senza sosta sulle fecce e
imbottigliamento a freddo.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

VINIFICATION AND AGING

Soft pressed to preserve the fruity and
floral taste. After an early harvest of about
15 days and a 50% soft pressing, this is
followed by about three weeks of slow
fermentation at a low temperature.
The frothy juice is put directly into the
autoclave without leaving it on the lees,
followed by cold bottling.

DEGREE OF ALCOHOL

12%

SERVING TEMPERATURE

8-10° C

LE PASSIONI
CRESCONO
DA PICCOLI
SEMI



APOLLONIO®
1870

Noè 1870 | Le origini

Eredita la cantina e il vigneto dal padre Tommaso. Inizia così una lunga storia di amore e dedizione per i vitigni autoctoni salentini.

He inherited the cellar and the vineyard from his father Tommaso. It is the beginning of a life dedicated to the production of the autochthonous vines of Salento.



Marcello 1920 | Seconda generazione

Lavora sodo, ereditando la passione dal padre, acquista nuovi vigneti e viaggia instancabilmente per accontentare la fitta rete di clienti.

Embracing the passion inherited from his father, he worked very hard and invested in new vineyards and travelled tirelessly in order to meet the requests of a dense network of customers.

PASSIONS
FLOURISH OUT
OF SMALL
SEEDS

APOLLONIO[®]
1870



Salvatore
1960 | Terza generazione

Inaugura una nuova epoca
con una produzione più moderna
ed efficiente. È il momento
della svolta manageriale.

He ushered in a new era with a
more modern and efficient
production.
This is the turning point in the
management of the firm.



Marcello e Massimiliano
1995 | Quarta generazione

Iniziano a guidare l'azienda di famiglia, specializzandosi
sempre più in vini da affinamento, allargando la rete
di distribuzione e mirando a standard di eccellenza.

They started to run the family business specializing
in wines for ageing, widening the distribution network
and aiming for excellence.

www.apolloniovini.it

