

## Negroamaro Elfo Apollonio

### Вино Негроамаро Эльфо Аполлонио, сухое красное

**Страна:** Италия

**Регион:** Апулио, Salento IGP

**Производитель:** Apollonio Casa Vinicola srl

**Крепость:** 13% об.

**Сорта винограда:** Негроамаро

**Выдержка:** в емкостях из нержавеющей стали в течение 3 месяцев

**Особенности:** мягкое прессование, ферментации при контролируемой температуре

**Цвет:** рубиново-красный с интенсивными фиолетовыми отблесками

**Аромат:** теплый фруктовый букет с нотами свежих цветов и миндаля. Присутствуют легкие ягодные и растительные оттенки

**Вкус:** яркий, округлый, с крепкими танинами, хорошей кислотностью и сочным послевкусием средней продолжительности

**Температура подачи:** 16 - 18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами на основе мяса всех видов (кролик, телятина, баранина)



**APOLLONIO**  
1870

История земли и страсти семьи Аполлонио неразрывно связана с судьбой одноименной винодельни, которая сегодня экспортирует свою продукцию в более чем 30 стран мира и продолжает производить вино теми же методами, которые были дороги ее основателям, применяя при этом самые передовые технологии — от оптимизации производственного процесса до маркетинга своих этикеток. История винодельни Apollonio берет свое начало в 1870 году, когда Ной Аполлоний сажает первый виноградник и производит вино. С тех пор особое внимание уделяется повышению ценности уникальных сортов винограда Саленто (в основном Негроамаро и Примитиво, а также Мальвазия nera, Сусуманиелло, Бьянко д'Алессано), тщательному выбору пород древесины, используемых для длительной выдержки, и прочной связи с территорией, которая всегда была главным героем качественного производства. Компания зарегистрирована в Союзе столетий итальянских компаний.

С 1995 года семейным бизнесом руководят Марчелло и Массимилиано Аполлонио. Движимые страстью и опытом, накопленным в отрасли, два брата фактически начали амбициозную политику коммерческой экспансии за пределы национальных границ: благодаря им винодельня Apollonio специализировалась на винах для выдержки, расширила свою дистрибьюторскую сеть и увеличила ассортимент производимых вин, стремясь к стандартам совершенства.

Техническим руководителем компании является Массимилиано Аполлонио, который после изучения энологии расширил свой профессиональный опыт, пройдя стажировки в крупных итальянских, французских и испанских компаниях. Он отвечает за качество вина и за все производственные операции: выращивание виноградной лозы, сбор винограда, виноделие и розлив происходят под его руководством, благодаря знаниям и опыту, которые позволяют ему создавать инновационные вина высочайшего качества.

Массимилиано является членом Президентского комитета и Национального совета энологов, а также одним из основателей кафедры энологии и виноградарства, недавно созданной в Университете Саленто. Помимо этого, он является членом жюри многочисленных международных винных конкурсов, включая 5StarWines, Mundus Vini и премию Michelangelo.