

## *Brindisi Rosato D.O.C. "IL CASALE"*

Varietà	negramaro 75% e malvasia nera 25%
Classificazione	Brindisi Rosato D.O.C.
Comuni di Produzione	Brindisi
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	100 q.li di uve
Vinificazione	raccolta manuale, pressatura soffice, raffreddamento e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox
Capacità di invecchiamento	max 2 anni
Caratteristiche	Da una Terra nobile e antica, dal generoso sole del Salento e da una lunga e rinomata tradizione, nasce questo vino Brindisi Rosato d.o.c. Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Negroamaro e malvasia nera. Di colore cerasuolo, profumo intenso e persistente.
Accostamenti	Indicato come vino a tutto pasto.
Parametri	alcol: 12,0 - 13,0%vol.-acidita' totale:5,5-6,0 gr/l-zuccheri: 1,5-2,0 gr/l-PH:3,35-3,40
Temperatura di servizio ideale	12-14° C
Bottiglia	bordolese standard 1/2 bianco
Imballo	6/12 bottiglie

