



## Brindisi Rosso D.O.C. "IL CASALE"

Varietà	negramaro 75% e malvasia nera 25%
Classificazione	Brindisi Rosso D.O.C.
Comuni di Produzione	Brindisi e provincia
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	140 q.li di uve
Vinificazione	raccolta manuale, dopo una lunga e accurata macerazione con controllo delle temperature viene sgrondato e messo in affinamento.
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox per 1 anno
Capacità di invecchiamento	max 3 anni
Caratteristiche	E' un vino ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro e Malvasia Nera prodotte nella zona delimitata della d.o.c. Brindisi. Di colore rosso granato, odore vinoso, etereo, sapore asciutto e gradevole, giusto equilibrio tannico.
Accostamenti	accompagna primi piatti robusti, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e piatti piccanti.
Parametri	alcol: 13,00- 13,50%vol.-acidita' totale: 6,0-6,5 gr/l-zuccheri:2,5-3,5 gr/l-PH:3,50-3,60
Temperatura di servizio ideale	18-20° C
Bottiglia	bordolese standard uvag
Imballo	6/12 bottiglie