

Brindisi Rosato D.O.C. "La Galatea"

Varietà	negramaro 75% e malvasia nera 25%
Classificazione	Brindisi Rosato 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 in cassette. Pressatura soffice, pulizia del mosto, fermentazione termocontrollata
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox termocondizionati.
Capacità di invecchiamento	max 2 anni
Caratteristiche	Vino brillante di colore cerasuolo, profumo delicato intenso, sapore asciutto gradevole, con fondo amarognolo di mandorla tostata.
Accostamenti	Accompagna antipasti all'italiana, zuppe di pesce e pesce al forno.
Parametri	alcool: 13,0 - 13,5%vol.-acidità 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 europea 1/2 bianco
Imballo	6/12 bottiglie

