



Brindisi Rosso Riserva "La Galatea"

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
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	100 q.li di uve
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette dopo lieve appassimento sulla pianta. Pigiatura e lunga macerazione per estrarre al massimo i tannini naturali, estrazione del vinacciolo, controllo della temperatura e svinatura dopo circa 8 gg.
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox e in tonneaux di rovere.
Capacità di invecchiamento	max 5 anni
Caratteristiche	Vino di colore rosso carico con riflessi granati, sapore asciutto, tannico, pieno di carattere.
Accostamenti	Accompagna cacciagione, selvaggina arrosto, formaggi a pasta dura.
Parametri	alcool: 14 % vol.-acidità totale:5,5-6,0 gr/l-zuccheri:2,5-3,5 gr/l-PH:3,50-3,55
Temperatura di servizio ideale	18-20° C
Bottiglia	bordolese europea uvag
Imballo	6 bottiglie