

# ROHESIA

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

## ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Campi Salentina (Le).

## REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Zapfenkordon.

## LESEZEITPUNKT

Zweite Septemberhälfte.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden sanft gepresst und auf 8-10°C abgekühlt. Dadurch kann bei Begrenzung des Tanninauszugs die Maischung bis über 24 Stunden dauern. Der Abstich erfolgt, wenn der Most die optimalen Eigenschaften und den gewünschten Farbton erreicht hat.

## AUSBAU

Am Ende der alkoholischen Gärung bei 16°C reift der Wein für 3 Monate auf der Hefe.

## LAGERFÄHIGKEIT

Sofort trinkbereit, kann 2-3 Jahre gelagert werden.

## SERVIERTEMPERATUR

11°C.

