

ROHESIA

I.G.T. SALENTO • SUSUMANIELLO

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Campi Salentina (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Kordon (4.500 Rebstöcke/ha).

LESEZEITPUNKT

Mitte September.

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen und Pressen bleibt der Most 6-8 Tage in Kontakt mit der Maische. Die Gärtemperatur wird zwischen 22-24°C gehalten.

AUSBAU

In Edelstahl bis zur Flaschenabfüllung.

LAGERFÄHIGKEIT

Ein trinkreifer Wein, mit feiner Duftentwicklung in den folgenden 4-5 Jahren, dessen geschmackliche Entwicklung mit einer Minderung der Gerbstoffe einhergeht.

SERVIERTEMPERATUR

18°C.

