

# ROHESIA

I.G.T. SALENTO • MALVASIA BIANCA

## ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (4.500 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di agosto.

## VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 6 ore ad una temperatura fra i 5 e gli 8°C al fine di estrarre al meglio gli aromi primari che caratterizzano la tipicità di questo vitigno. Dopo la pressatura, il mosto viene fatto fermentare a 15°C di serbatoi in acciaio sino al termine della fermentazione alcolica.

## AFFINAMENTO

3 mesi sur lies in serbatoio d'acciaio a 10°C.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da 1 a 3 anni, le variazioni cromatiche sul frutto sono assolutamente da scoprire.

## SERVIRE A

11°C.

