

ROHESIA

I.G.T. PUGLIA • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate delicatamente e raffreddate a 8/10°C. Questo consente di portare i tempi di macerazione fino a circa 24 ore, limitando l'estrazione di tannini. La svinatura avviene quando il mosto ha raggiunto la tonalità e le caratteristiche ottimali.

Temperatura di fermentazione 15/16°C.

AFFINAMENTO

Alla fine della fermentazione, il vino matura sur lies per circa 3 mesi a 10°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 2-3 anni.

SERVIRE A

14°C.

