

# ROHESIA

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

## ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le), Campi Salentina (Le).

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato (4.500/.4700 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate 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 alcolica, il vino matura sur lies per circa 3 mesi.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 2-3 anni.

## SERVIRE A

14°C.

