

# ROHESIA

I.G.T. PUGLIA • SUSUMANIELLO

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

## EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre.

## VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per non meno di 6 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

## AFFINAMENTO

Prevalentemente in acciaio, una piccola porzione viene affinata in barriques di legno francese e americano.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 4-5 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

## SERVIRE A

18°C.

