

ROHESIA

I.G.T. SALENTO • SUSUMANIELLO

ZONA DI PRODUZIONE

Campi Salentina (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera cordone speronato (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-8 giorni.

La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

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.

