

Rohesia Negroamaro

Rohesia è una parola antica. In latino medievale significava “rosa”, e proprio da lì siamo partiti, più di dieci anni fa, per dare vita a un progetto dedicato alla parte più elegante e inattesa del Negroamaro. Un rosato pieno, identitario, capace di raccontare il Salento con voce nuova.

Il vino nasce da una selezione di uve Negroamaro raccolte a piena maturazione. La macerazione sulle bucce dura circa 20 ore: quanto basta per estrarre struttura, profondità e quel colore deciso che è parte integrante della sua personalità. La vinificazione è rigorosa, l'affinamento avviene in acciaio per preservare integrità, freschezza e precisione aromatica.

Oggi, dopo oltre dieci vendemmie, il Rohesia cambia nel dettaglio, ma resta fedele alla sua visione. Il nuovo tappo a vite è una scelta tecnica e culturale: protegge meglio il vino, garantisce praticità e ripetibilità, e ci permette di portare la nostra idea di rosato sempre più lontano, senza perdere coerenza.

Nel calice è avvolgente, con profumi di melagrana, ciliegia, petali di rosa e spezie leggere. In bocca è sapido, pieno, con un equilibrio che invita al dialogo più che alla fretta. È un rosato gastronomico, pensato per accompagnare. Ma anche per restare.

Rohesia è il nostro laboratorio permanente sul Negroamaro. Ogni anno un nuovo dettaglio, un nuovo passo avanti. Ma sempre dentro una visione chiara: il rosato non è una pausa. È una scelta.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

Salento IGP

UVE

Negroamaro

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA

Dalla seconda decade alla fine di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate delicatamente e raffreddate a 8-10°C. Questo consente di portare i tempi di macerazione in serbatoio di acciaio inox fino a circa 24 ore, al fine di estrarre gli aromi varietali limitando l'estrazione di tannini. La svinatura avviene quando il mosto ha raggiunto la tonalità e le caratteristiche ottimali. Temperatura di fermentazione 16-18°C

AFFINAMENTO

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

INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 2-3 anni

SERVIRE A

11°C



Note di degustazione

COLORE

Rosa corallo brillante, profondo e luminoso, con riflessi che anticipano l'intensità del sorso.

NASO

Profumo ampio e stratificato: frutta rossa matura – fragola, ciliegia, pesca –, seguita da note floreali di rosa e violetta. Un accenno minerale, quasi di pietra focaia, aggiunge complessità e profondità.

PALATO

Pieno, teso, armonico. La struttura avvolge il palato senza appesantire, sostenuta da una freschezza viva e da una sapidità che allunga il finale. Lunga persistenza e chiusura elegante, coerente con il profilo olfattivo.

Abbinamenti gastronomici

Strutturato e generoso, questo rosato intenso coniuga la forza del Negroamaro con l'eleganza del colore corallo. La sua morbidezza e la lunga persistenza lo rendono ideale per piatti più ricchi, anche con una leggera speziatura o cotture più complesse.

Ottimo con primi piatti saporiti come orecchiette con ragù bianco, timballo di verdure, parmigiana leggera, oppure secondi a base di pollo o tonno scottato con erbe aromatiche. Interessante anche con piatti esotici come curry delicati o tajine di pesce.

Nella cucina salentina

trova ottimi abbinamenti con melanzane ripiene, pitta di zucchine, seppie in umido, scorfano alla griglia o frittura di paranza. Versatile, profondo, esprime una visione contemporanea del rosato del Sud.