



*Flarò il Rosa  
dei*  
VESPA

**ROSATO SALENTO /** INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

.....  
**Uve:** Negroamaro e Aleatico / **Zona di Produzione:** Salento / **Altitudine Vigneto:** 40 metri s.l.m. / **Tipologia Terreno:** Argillo - Sabbioso / **Sistema di Allevamento:** Cordone speronato / **Produzione per Ettaro:** 80 Q.li / **Densità dei ceppi:** 5.000 ceppi/ha / **Età media delle viti:** 10 anni / **Resa uva in vino:** 60% / **Epoca della Vendemmia:** Prima decade di Settembre / **Vinificazione:** Dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto rimane in contatto con le bucce per circa 6 ore a 8 - 10°C. Al termine della macerazione, il mosto, che ha ottenuto la tipica colorazione rosa, viene sgrondato e separato dalle bucce. La fermentazione avviene a 13 - 14°C e dura circa 20 giorni / **Fermentazione malolattica:** Non svolta / **Affinamento:** Acciaio per almeno 3 mesi  
.....