



*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
.....



*Flarò il Rosa
dei*
VESPA

ROSATO SALENTO / INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

.....
Grape Variety: Negroamaro and Aleatico / *Geographical Area:* Salento / *Vineyards Elevation:* 40 m. a.s.l. / *Soil Type:* Sandy Clay / *Training System:* Spurred cordon / *Yield per Hectare:* 80 Quintals / *Vines per Hectare:* 5.000 vines / *Grape Yield in Wine:* 60% / *Average Age of Vines:* 10 years old / *Harvest:* First ten days of September / *Vinification:* After destemming and soft-pressing the juice is macerated in contact with with skins for 6 hours at 8 - 10 C°. The juice is then separated from the skins and fermentation begins at 13 - 14 C° for 20 days / *Ageing:* 3 months in Stainless steel
.....