



*Flarò il Rosa  
dei*  
VESPA

**ROSATO SALENTO /** INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

.....  
**Uve:** Negroamaro e Aleatico / **Zona di produzione:** Salento / **Altitudine vigneto:** 40 m slm / **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 a 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 / **Dati analitici 2015:** Acidità totale: 5,9 g/l / Alcol 12% Vol. Zuccheri residui 4,1 g/l.  
.....