



## FOJETTA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
VIOGNIER

Wine with intense and elegant aroma made from the vinification of Viognier grapes. Fermentation at low temperature that allows to bring out of freshness and balance the product from varietal. The Fojetta, in the pontifical bubble of Pope Sixtus V which ruled the sale of wine in the ancient Roman taverns, was the unit of measure representing the half litre 1/2.

Vino dal profumo intenso ed elegante ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier e dalla fermentazione a bassa temperatura che permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio del prodotto di questo vitigno.

La Fojetta, nella bolla pontificia di Papa Sixtus V che regolava la vendita del vino nelle antiche osterie romane, era l'unità di misura piombata da 1/2 litro.



DATA SHEET

<i>CLASSIFICATION</i>	IGT LATIUM WHITE VIOGNIER
<i>COUPAGE</i>	100% VIOGNIER
<i>PRODUCTION AREA</i>	ARDEA (ROME)
<i>ALTITUDE OF THE VINEYARDS</i>	150 M S.L.M.
<i>TRAINING SYSTEM</i>	DOUBLE GUYOT
<i>DENSITY OF VINES</i>	5250 PLANTS PER HECTARE
<i>PRODUCTION PER HECTARE</i>	75 Q.LI
<i>HARVEST</i>	II WEEK OF SEPTEMBER
<i>WINEMAKING SYSTEM</i>	STEEPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8 ° FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12 ° C FOR 12 DAYS
<i>ALCOHOLIC FERMENTATION</i>	IN STAINLESS STEEL
<i>MALOLACTIC FERMENTATION</i>	NOT DONE
<i>FINING</i>	IN THE BOTTLE FOR 4 MONTHS

ANALYTICAL DATA

<i>ALCOHOL</i>	13,00%
<i>RESIDUAL SUGAR</i>	6 G / L
<i>TOTAL ACIDITY</i>	5.80 G / L
<i>PH</i>	3.30
<i>DRY EXTRACT</i>	22 G / L

SCHEDA TECNICA

<i>CLASSIFICAZIONE</i>	IGT LAZIO BIANCO VIOGNIER
<i>TAGLIO</i>	100% VIOGNIER
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	ARDEA (ROMA)
<i>ALTITUDINE DEI VIGNETI</i>	150 M S.L.M.
<i>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</i>	DOPPIO GUYOT
<i>DENSITÀ VIGNETO</i>	5250 CEPPI PER ETTARO
<i>PRODUZIONE PER ETTARO</i>	75 Q.LI
<i>RACCOLTO</i>	II°DECADE DI SETTEMBRE
<i>SISTEMA DI VINIFICAZIONE</i>	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI
<i>FERMENTAZIONE ALCOLICA</i>	IN ACCIAIO INOX
<i>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</i>	NON SVOLTA
<i>CHIARIFICA</i>	IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

DATI ANALITICI

<i>ALCOOL</i>	13,00%
<i>ZUCCHERI RESIDUI</i>	6 G / L
<i>TOTALE ACIDITÀ</i>	5.80 G / L
<i>PH</i>	3.30
<i>ESTRATTO SECCO</i>	22 G / L

