



FOJETTA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VIOGNIER

Wine obtained from the vinification of our best Viognier in purity; to enhance the aromas, we choose to work at low temperatures that also allow us to respect the natural freshness and balance of Sospiro. Fojetta was the name given for the lead unit of measurement from 1/2 liter during the pontifical mandate of Papa Sisto V; it was used to indicate the sale of wine in Roman taverns in 1/2 liter volumes.

*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 Sisto
V che regolava la vendita del vino nelle antiche
osterie romane, era l'unità di misura piombata
da 1/2 litro.*

DATA SHEET

VINTAGE	2018
CLASSIFICATION	IGT LATIUM WHITE VIOGNIER
GRAPE VARIETY	VIOGNIER
PRODUCTION AREA	ARDEA (ROME)
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	150 M S.L.M.
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY OF VINES	5250 PLANTS PER HECTARE
YEALD	75 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
WINEMAKING SYSTEM	STEEPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8 ° FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12 ° C FOR 12 DAYS
ALCOHOLIC FERMENTATION	IN STAINLESS STEEL
MALOLACTIC FERMENTATION	NOT DONE

SCHEDA TECNICA

ANNATA	2018
CLASSIFICAZIONE	IGT LAZIO BIANCO VIOGNIER
VITIGNI	VIOGNIER
ZONA DI PRODUZIONE	ARDEA (ROMA)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	150 M S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ VIGNETO	5250 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	75 Q.LI
RACCOLTO	II°DECADE DI SETTEMBRE
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	NON SVOLTA

AWARDS / RICONOSCIMENTI

2016	3 GRAPPOLI BIBENDA 2017 - 86 VERONELLI 2017 - 89 DWWA 2017 - SILVER MUNDUS VINI 2017
2017	3 GRAPPOLI BIBENDA 2018 - 88 VERONELLI 2018 - 88 JAMES SUCKLING - GOLD MUNDUS VINI 2018

