



SOSPIRO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Wine with a wide range of aromas, in a typical expression of its native vines. A wine of the territory with extraordinary elegance and finesse.

Sospiro was the name given to the unit of measurement from a glass during the pontifical mandate of Pope Sixtus V; it used to ask itself a low voice, almost sighing, for the shame of not having enough money.

Vino dall'ampio bagaglio di aromi, in una tipica espressione dei suoi vitigni autoctoni. Un vino del territorio dotato di straordinaria eleganza e finezza.

Sospiro, durante il mandato pontificio di Papa Sisto V, era un bicchiere; si chiedeva a bassa voce, quasi sospirando, per la vergogna di non avere abbastanza soldi.

DATA SHEET

VINTAGE	2018
CLASSIFICATION	IGT LATIUM WHITE
GRAPE VARIETY	TREBBIANO VERDE - MALVASIA - 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	90 Q.LI
HARVEST	TREBBIANO AND MALVASIA III WEEK OF SEPTEMBER - 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
VITIGNI	TEREBBIANO VERDE - MALVASIA - VIOGNNIER
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	90 Q.LI
RACCOLTO	TREBBIANO E MALVASIA: III°DECADE DI SETTEMBRE, - VIOGNIER: 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

