

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE Gaffino Gabriele

NOME DEL VINO Gaffino Lazio Viognier Fojetta

DENOMINAZIONE Bianco Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE **IGT**

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA Lazio

TIPOLOGIA Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE Ardea (Roma)

VINIFICAZIONE

Sistema di vinificazione macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce a 8° per 48 ore; successiva fermentazione a freddo GRADAZIONE ALCOLICA a 12°c per 12 giorni. Fermentazione 13% vol. alcolica in acciaio inox, fermentazione malolattica non svolta.

AFFINAMENTO in bottiglia

VITIGNO/I 100% Viognier **ALLEVAMENTO** guyot

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE 150

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO vulcanico argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA primi settembre

ETTARI VITATI 2,5

RESA PER ETTARO 7.500 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE Massimo Bartolini

FORMATI DISPONIBILI 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP E1730