



# FOJETTA

## INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA LAZIO VIOGNIER

Wine obtained from the vinification of our best Viognier; To enhance the aromas, we vinify at low temperatures, preserving the natural freshness and balance of this grape.

“Fojetta” was the lead-sealed unit of measurement for half a liter during the pontificate of Pope Sixtus V. It regulated the sale of wine in Roman taverns in 1/2-liter portions.

*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*

|                 |                                                                                                                   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRAPES          | 100% VIOGNIER                                                                                                     |
| SOIL            | VULCANIC - CLAY                                                                                                   |
| TRAINING SYSTEM | DOUBLE GUYOT                                                                                                      |
| DENSITY         | 5.250 VINES PER HECTARE                                                                                           |
| YIELD           | 75 Q.LI                                                                                                           |
| HARVEST         | III WEEK OF AUGUST                                                                                                |
| AGING           | STEeping COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS |

|             |                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VITIGNI     | 100% VIOGNIER                                                                                                              |
| TERRENO     | VULCANICO - ARGILLOSO                                                                                                      |
| ALLEVAMENTO | DOPPIO GUYOT                                                                                                               |
| DENSITÀ     | 5.250 CEPPI PER ETTARO                                                                                                     |
| RESA        | 75 Q.LI                                                                                                                    |
| VENDEMMIA   | III DECADE DI AGOSTO                                                                                                       |
| AFFINAMENTO | MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA. FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI |

seductive



seducente