ACQUISTATO IL .....

"Fojetta" Viognier Lazio IGP 2022 2022

Intenso ed elegante, fresco e ben bilanciato

Un tempo molto raro in Italia, il Viognier è un vitigno tipico della Valle del Rodano, in Francia. La Fojetta, invece, era l'unità di misura piombata da mezzo litro, usata nelle antiche osterie della città eterna. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura, questo bianco proposto da Gaffino si caratterizza per un profumo intenso ed elegante. Fresco e naturalmente bilanciato, il Fojetta è il vino giusto per iniziare con una bottiglia e portare a termine tutto il pranzo senza cambiare vino. Decisamente versatile, è un vino perfetto per accompagnare piatti delicati a base di pesce, come una fresca insalata di baccalà, con olive nere e prezzemolo fresco, ma anche in grado di abbinarsi a piatti più inensi, a base di carne bianca. Con un pollo alla diavola, per esempio, è davvero "la morte sua"…

Gaffino - Vigneti e Cantina è una bella azienda famigliare, profondamente legata al suo territorio. Da ben tre generazioni. I vigneti sono condotti seguendo i principi dell'agricoltura biologica, e vengono coltivati solo i vitigni che meglio si adattano al clima e al terreno. Le uve vengono selezionate sulla pianta e raccolte solo nel loro momento di corretta maturazione. Piccole attenzioni che permettono a Gaffino di produrre, ormai da sessanta anni, uve sane da cui si ottengono vini di qualità senza bisogno di intervenire in cantina con tecniche enologiche particolari. L'azienda si trova a pochi chilometri a Sud di Roma e si estende per una superficie di 32 ettari, di cui 28 vitati. Terreni vulcanici, con la giusta esposizione e altitudine sul livello del mare.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5250

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Lazio
Uve	viognier 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce a 8° per 48 ore, successiva fermentazione a freddo a 12°C per 12 giorni. Fermentazione in acciaio
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821