



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" & hellip;

Gaffino - Vigneti e Cantina è una bella azienda familiare, 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.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Terreno</b>        | vulcanico                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Esposizione</b>    | Sud Est                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Densità imp.</b>   | 5250                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Provenienza</b>    | Lazio                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uve</b>            | viognier 100%                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione</b>     | 13.5% vol                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12 gradi                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vinificazione</b>  | 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                                                                                    |
| <b>Sensazioni</b>     | 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. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821