



ACQUISTATO IL .....

"Fojetta" Viogner Lazio IGP 2022

2022

## Intenso ed elegante, fresco e ben bilanciato



Svinando®

Un tempo molto raro in Italia, il Viogner 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>	Bianco Fermo Secco IGP
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	viogner 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 Viogner 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. 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