



Ultimo Colle



LAZIO

INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Ultimo Colle - IGT Lazio Biologico "Bellone"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 5,07 Ha

Periodo vendemmiale: fine agosto metà settembre

Uvaggio: Bellone

Densità ceppi/ha: 4100

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione: Raccolta manuale in cassette,
pressatura diretta delle uva.
Decantazione statica e spillatura
del mosto limpido.
Fermentazione alcolica
termocontrollata.
Affinamento su fecce fini 8/10 mesi.





VENTINOVE



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Venti Nove - IGT Lazio Biologico "Malvasia puntinata"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 2,4 Ha

Periodo vendemmiale: settembre

Uvaggio: Malvasia puntinata

Densità ceppi/ha: 3800

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione: Raccolta manuale in cassette,
pressatura diretta delle uva.
Decantazione statica e spillatura
del mosto limpido.
Fermentazione alcolica
termocontrollata.
Affinamento su fecce fini 8/10 mesi.

29



SANT'EUFEMIA

ETT ORE



LAZIO

INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Ettore - IGT Lazio Biologico "Grechetto"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 5,07 Ha

Periodo vendemmiale: metà/ fine settembre

Uvaggio: Grechetto

Densità ceppi/ha: 4100

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Guyot

Bottiglie prodotte: 5.000

Produzione: Raccolta manuale in cassette,
pressatura diretta delle uva.

Decantazione statica e spillatura
del mosto limpido.

Fermentazione alcolica
termocontrollata.

Affinamento su fecce fini 8/10 mesi.

ETT ORE



SANT'EUFEMIA

MOOD



LAZIO

INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

MOOD - IGT Lazio Biologico "Vermentino"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2016

Estensione: 2,9 Ha

Periodo vendemmiale: settembre

Uvaggio: Vermentino

Densità ceppi/ha: 4000

Tipo di suolo: Pozzolana e lapillo vulcanico

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione: Raccolta manuale in cassette,
pressatura diretta delle uva.

Decantazione statica e spillatura
del mosto limpido.

Fermentazione alcolica
termocontrollata.

Affinamento su fecce fini 8/10 mesi.





NUVOLA



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

NUVOLA - IGT Lazio Biologico Rosè "Syrah"



Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2016

Estensione: 2,00 Ha

Periodo vendemmiale: metà Settembre

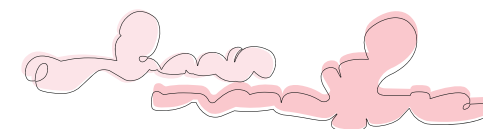
Uvaggio: Syrah

Densità ceppi/ha: 3800

Tipo di suolo: Pozzolana e Lapillo vulcanico

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione: Raccolta manuale in cassette, Macerazione per alcune ore all'interno della pressa. Pressatura e separazione delle differenti frazioni di mosto. Decantazione statica e spillatura del mosto limpido. Fermentazione alcolica termocontrollata. Affinamento su fecce 8 mesi.





TERRA



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - IGT Lazio Biologico "Merlot"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 2,5 Ha

Periodo vendemmiale: metà/ fine settembre

Uvaggio: Merlot

Densità ceppi/ha: 3700

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione:

Raccolta manuale in cassette.

Diraspapigiatura e macerazione a freddo per 12 ore

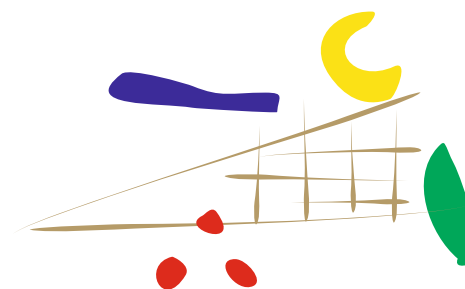
Fermentazione alcolica termocollata.

Macerazione post-fermentazione.

Pressatura soffice delle vinacce fermentate e
selezione delle differenti frazioni di vino.

Fermentazione malolattica in acciaio inox.

Affinamento su fecce nobili 10-12 mesi





SANT'EUFEMIA

FIAMMINGO



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - IGT Lazio Biologico "Merlot"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 2,5 Ha

Periodo vendemmiale: settembre

Uvaggio: Merlot

Densità ceppi/ha: 3700

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione:

Raccolta manuale in cassette.

Diraspapigiatura e macerazione a freddo per 12 ore

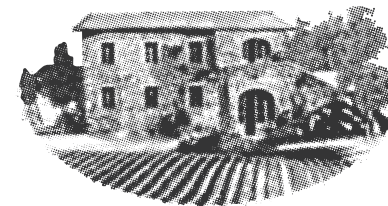
Fermentazione alcolica termocontrollata.

Macerazione post-fermentazione.

Pressatura soffice delle vinacce fermentate e
selezione delle differenti frazioni di vino.

Fermentazione malolattica in acciaio inox.

Affinamento su fecce nobili 12 mesi



Fiammingo
COLLEZIONE

LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - "Collezione" IGT Lazio Biologico "Merlot"



Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Estensione: 1,5 Ha

Periodo vendemmiale: settembre

Uvaggio: Merlot

Densità ceppi/ha: 3700

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica, argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Bottiglie prodotte: 2.100

Produzione:

A partire dall'invasatura vengono sospesi i trattamenti a base di rame su Merlot, in modo da impedire che precursori d'aroma di questo vitigno (composti contenenti zolfo), vengano combinati dal rame stesso;

Il vitigno Merlot viene defogliato circa 10 giorni prima della vendemmia nella zona adiacente il grappolo.

Raccolta manuale in cassette, diraspatura e macerazione a freddo per 12 ore.

Fermentazione alcolica termocontrollata.

Macerazione post-fermentazione.

Pressatura soffice delle vinacce fermentate e selezione delle differenti frazioni di vino.

Fermentazione malolattica in acciaio inox.

Entonnage in barriques di primo e secondo passaggio, batonage settimanali.

