



ΣΠΙΟ
ΡΞ

ETTORE

LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Ettore - IGT Lazio "Grechetto"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Vendemmia: 2017

Estensione: 5,07 Ha

Periodo vendemmiale: fine Agosto

Alcool %vol.: 12,5%

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 forate da KG 15
cad. Pressatura diretta delle uve. Decantazione statica e
spillatura del mosto limpido dopo 12 h a 10°C.

Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica
termocontrollata (due settimane circa).

Affinamento su fecce fini per alcune settimane,
quotidianamente rimescolate.

Imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo
alla vendemmia.

