

**Azienda Agricola Biodinamica**

Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)

partita iva: 02730810609

email: info@palazzotronconi.comsito internet: www.palazzotronconi.com**Fra'Diaure 2018**

Fra Diavolo, pseudonimo di Michele Arcangelo Pezza (Itri, 7 aprile 1771 – Napoli, 11 novembre 1806), è stato un brigante militare italiano, noto per aver preso parte alle insorgenze dei movimenti legittimisti sanfedisti. / Fra Diavolo (lit. Brother Devil; 7 April 1771–11 November 1806), is the popular name given to Michele Pezza, a famous guerrilla leader who resisted the French occupation of Naples, proving an "inspirational practitioner of popular insurrection"

Tipologia/Type: Frusinate Igp – rosato / geographic designation: Frosinone province – rosè wine

Vitigni/grape varieties: Lecinaro

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto/ Geographical location and characteristics of the vineyard:

Da nuovi vigneti collinari del comune di Arce, nel cuore della 'contrada Tramonti' / From new hillside vineyards of the town of Arce, in the heart of 'the district Tramonti (Sunsets)'.

Vigneto Sant'Eleuterio/Saint Eleuterio vineyard: 41°33'34.5"N 13°34'31.0"E (Google Maps)

Altitudine/altitude : 145-156 m s.l.m./ 476 – 512 ft above sea level

Orientamento vigneto/orientation of the vineyard: wnw-ese

Le viti, di 7 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, 7 years old, are grown with biodynamic method.

Terreno/Ground: calcareo-argilloso/limestone and clay

Sistema di allevamento/training methods: a spalliera con potatura a guyot e densità 4000 ceppi/ettaro - high trained with guyot pruning method, vines density: 1618 vines per acre (1 acro = 4046 mq)

Resa per ettaro/yield per hectare: 60 quintali/ha – 2640 lb per acre

Produzione 2018, Bottiglie/2018 production, bottles: n°1152

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano il 2 Ottobre 2018 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested October 2th, 2018 and vinified immediately.

Vinificazione/vinification:

la vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione/ vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration.

Affinamento/ageing: per 6 mesi in vasche di cemento / for 6 months in concrete tanks.

Concentrazione massima solfiti/maximum sulphites concentration:40 mg/l

Colore/colour: ciliegia tenue/ light cherry

Profumo/perfume: profumo intenso, con note fruttate di prugne e agrumi; intense perfume of dried plums and citrus fruits

Sapore/taste: di struttura elegante. Persistente. Full-bodied, harmonious and balanced, great texture. Persistent.

Temperatura di servizio/serving temperature: 18/20 °C – 64/ 68 °F

Abbinamenti gastronomici/food pairings: per aperitivi estivi/for summer aperitifs

Formati disponibili/bottles sizes: borgognotta 750 ml; bordolese/ bordeaux 750 ml;

Tappo/cork: sughero monopezzo/one piece -cork

Conservazione delle bottiglie/ bottles storing: orizzontalmente a 15 °C;70-80% umidità/horizontally at 59 °F; 70-80% humidity

Dati analitici medi/physical-chemical analysis: Gradazione alcolica/alcohol content by volume: 12% vol.

Lotto n° L1905FD