



*Azienda Agricola Biodinamica*  
 Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)  
 partita iva: 02730810609  
 email: [info@palazzotronconi.com](mailto:info@palazzotronconi.com)  
 sito internet: [www.palazzotronconi.com](http://www.palazzotronconi.com)

## Mocevò 2015

('Mò ce vò' means 'now is the time' in arcese dialect)

**Tipologia/Type:** Frusinate Igp - rosso/ geographic designation: Frosinone province -red wine

**Vitigni/grape varieties:** Merlot e Sangiovese

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

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

Vigneto/vineyard: 41°33'39.4"N 13°34'20.5"E (Google Maps)

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

Orientamento vigneto/orientation of the vineyard: NS

Le viti, di circa 35 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, about 35 years of age, are grown with biodynamic method.

**Terreno/Ground:** calcareo-argilloso/limestone and clay

**Sistema di allevamento/training methods:** a spalliera con potatura a guyot doppio e densità 2700 ceppi/ettaro - high trained with double guyot pruning method, vines density: 1092 vines per acre

**Resa per ettaro/yield per hectar:** 30 quintali/ha - 2640 lb per acre

**Produzione 2015, Bottiglie/2015 production, bottles:** n°1680

**Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management:** la vendemmia è stata condotta a mano il 27 settembre 2015 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested September 27, 2015 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 12 mesi in barriques usate di rovere francese/ for 12 months in used french oak barriques.

**Concentrazione massima solfiti/maximum sulfhites concentration:** 58 mg/l

**Colore/colour:** rubino intenso/ dark ruby

**Profumo/perfume:** profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne secche, e speziate di pepe,cioccolato e vaniglia/ intense perfume of cherries, dried plums, surrounded by spicy notes of black pepper, chocolate and vanilla

**Sapore/taste:** gusto morbido, armonico ed equilibrato.Persistente. Full-bodied, harmonious and balanced ,Persistent

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

**Abbinamenti gastronomici/food pairings:** carne alla griglia, selvaggina, polpette al ragù/grilled meat,game, meat balls.

**Formati disponibili/bottles sizes:** borgognotta 750 ml; bordolese/ bordeaux 1500 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: 13,5% vol.

**Lotto n° 1610M**