



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

Zitore 2017

Tipologia/Type: Frusinate Igp - rosso/ geographic designation: Frosinone province - red 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 6 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, 6 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 acre = 4046 mq)

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

Produzione 2017, Bottiglie/2017 production, bottles: n°2320

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano il 3 Ottobre 2017 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested October 6th, 2016 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 15 mesi in serbatoi in rovere da 25hl / for 15 months in 25hl oak tanks.

Concentrazione massima solfiti/maximum sulphites concentration: 30 mg/l

Colore/colour: ciliegia tenue/ light cherry

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

Sapore/taste: vino di corpo rotondo e 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: carne alla griglia, selvaggina, tagliatelle al ragù/grilled meat,game, pasta with meat sauce

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° 2007Z