



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

Cloe 2018 - metodo classico - sparkling wine

Tipologia/Type: Vino Spumante di Qualità - Rosato - Millesimato - Brut Nature/Rosè Sparkling wine - pas dosè

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 hectar: 60 quintali/ha - 2640 lb per acre

Produzione 2018, Bottiglie/2018 production, bottles: n°1100 (0.75l) - 30 (1.5l)

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano a Settembre 2018 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested in September and vinified immediately.

Vinificazione/vinification:

la vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia spontanea con lieviti indigeni e zucchero certificato demeter, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione, nessuna dosatura/ vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, refermentation in the bottle with indigenous yeast and Demeter certified sugar no stabilising, no clarification or filtration. Pas dosè.

Affinamento/ageing: per 6 mesi in cemento, 18 mesi sui lieviti sboccatura: 09/20 - for 6 months in stainless steel tank, 18 months on its lees. disgorgement: September 2020.

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

Colore/colour: oro scuro/ dark gold

Profumo/perfume: profumo intenso, con note fruttate di albicocca e fiori bianchi/ intense perfume of apricot, and white flowers

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

Temperatura di servizio/serving temperature: 7/9 °C - 44/ 48 °F

Abbinamenti gastronomici/food pairings: Crudi di pesce, sushi, spaghetti alle vongole, frittura/raw seafood, sushi, spaghetti with clumps, fried seafood, fish cooked in salt

Formati disponibili/bottles sizes: Champenoise 750 ml/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% vol.

Lotto n° SBOC0920SP