



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

WTF 2019 - Bianco/White

Tipologia/Type: Frusinate Igp – bianco/ geographic designation: Frosinone province – white wine

Vitigno/grape variety: da uve autoctone bianche; from indigenous white grapes

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, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines 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 2019, Bottiglie/2019 production, bottles: n°5000

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano la fine di settembre 2019 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested the end of September 2019 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 di cemento/ for 15 months in concrete tanks.

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

Colore/colour: colore dorato con riflessi verdognoli/ golden yellow with greenish highlights

Profumo/perfume: profumo intenso, fruttato, floreale con note agrumate/ intense fruity and floreal perfume with citrus notes

Sapore/taste: gusto pieno, armonico ed equilibrato con grande sapidità bilanciate dalla freschezza/full-bodied, harmonious and balanced ,with great sapidity even-tempered by his freshness.

Temperatura di servizio/serving temperature: 12/14 °C – 53/ 57 °F

Abbinamenti gastronomici/food pairings: minestre di legumi e carne, fritti misti, pesce gratinato al forno/ veggie and meat soups, fried fishes.

Formati disponibili/bottles sizes: bottiglia trasparente da 1 l/ transparent bottle of 1 litre;

Tappo/cork: a corona; crown 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: 11,5% vol.