



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

Donnicò - 2020

Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosso

Geographic designation: Frosinone province - red wine

Vitigni - Grape varieties

Ulivello nero

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

Vinificazione - Vinification

La vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni in vasche di cemento, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione

Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts in concrete tanks, no stabilising, no clarification or filtration

Affinamento - Ageing

12 mesi in tonneau da 500 l usati di rovere francese

12 months in used french oak tonneaux of 130 gallons

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

29 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

Abbinamenti gastronomici - Food pairings

Carne alla griglia, selvaggina, tagliatelle al ragù

Grilled meat, game, pasta with meat sauce

Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Alcohol content by volume: 12,5% vol