



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

Fregellae - 2019 CAPOLONGO

Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

Geographic designation: Frosinone province - white wine

Vitigni - Grape varieties

Capolongo

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, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione.

Macerazione di 20 giorni su bucce di Capolongo

Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. 20 days of pellicular maceration with Capolongo skins

Affinamento - Ageing

Fermentazione alcolica in botti di acacia

Alcoholic fermentation in acacia barrel

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

30 mg/l

Colore - Colour

Colore dorato intenso

Intense golden yellow

Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, floreale e speziato

Intense fruity and floreal and spicy and citrus notes

Abbinamenti gastronomici - Food pairings

Minestre di legumi e carne, fritti misti, pesce gratinato al forno

Veggie and meat soups, fried fishes

Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

Gradazione alcolica: 13% vol

Alcohol content by volume: 13% vol