



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

Fregellae - 2019 Maturano

Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

Geographic designation: Frosinone province - white wine

Vitigni - Grape varieties

Maturano

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 Maturano

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 Maturano skins

Affinamento - Ageing

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio

Alcoholic fermentation in stainless still tank

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

30 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 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: 12,5% vol

Alcohol content by volume: 12,5% vol