



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

Fregellae - 2019 PAMPANARO

Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

Geographic designation: Frosinone province - white wine

Vitigni - Grape varieties

Pampanaro

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 11 mesi su bucce di Pampanaro

Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. 11 months of pellicular maceration with Pampanaro skins

Affinamento - Ageing

Fermentazione alcolica in anfore di terracotta per 11 mesi

Alcoholic fermentation in amphora for 11 months

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

30 mg/l

Colore - Colour

Colore dorato tenue

Light golden yellow

Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, con note speziate e agrumate

Intense fruity and spicy 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: 13% vol

Alcohol content by volume: 13% vol