



**Palazzo  
TRONCONI**  
vini naturali

# Lauterie - 2020

## Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosso

*Geographic designation: Frosinone province - red wine*

## Vitigni - Grape varieties

Syrah

## 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

35 mesi in tonneau da 500 l usati di rovere francese

*35 months in used french oak tonneaux of 132,27 gallons*

## Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

21 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: 13,5% vol

*Alcohol content by volume: 13,5% vol*