



**Palazzo  
TRONCONI**  
vini naturali

# Zi'tore - 2019

## Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosso

*Geographic designation: Frosinone province - red wine*

## Vitigni - Grape varieties

Lecinaro

## 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 (1 acre = 4046 mq)*

## Vinificazione - Vinification

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

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

## Affinamento - Ageing

15 mesi in vasche di cemento

*15 months in used concrete tanks*

## Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

30 mg/l

## Colore - Colour

Ciliegia tenue

*Light cherry*

## Profumo - Perfume

Profumo intenso, con note fruttate di prugne secche e speziate di cannella, foglie di tabacco e cioccolato

*Intense perfume of dried plums, surrounded by spicy note of cinnamon, tobacco leaves and chocolate*

## 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% vol

*Alcohol content by volume: 13% vol*