



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

A di Anfora

Tipologia - Type

Lazio IGP - bianco

Geographic designation: Lazio IGP - white wine

Vitigni - Grape varieties

Moscato di Terracina

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 anfore di terracotta, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione

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

Affinamento - Ageing

Per 6 mesi in anfore di terracotta

For 6 months in amphoras

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

40 mg/l

Colore - Colour

Dorato con riflessi verdognoli

Golden yellow with greenish highlights

Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, floreale con note agrumate

Intense fruity and floreal and spicy and citrus notes

Abbinamenti gastronomici - Food pairings

Minestre di legumi, fritti misti, pesce gratinato al forno

Veggie soups, fried fishes

Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Alcohol content by volume: 12,5% vol