Palazzo TRONCONI
vini naturali

Donnicò

Tipologia - *Type*
Frusinate IGP - rosso
Geographic designation: Frosinone province - red wine

Vitigni - *Grape varieties*
Ulivello nero

Terreno - *Ground*
Calcareo/argilloso
Limestone and clay

Sistema di allevamento - *Training methods*
A spalliera con potatura a guyot e densità 4000 ceppi/ettaro
High trainedwith 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 alcoholicand malolactic fermentations with indigenous yeasts in concrete tanks, no stabilising, no clarification or filtration

Affinamento - *Ageing*
10 mesi in anfore di terracotta
Alcoholic fermentation in anphora for 10 months

Concentrazione massima solfiti - *Maximum sulfhites concentration*
29 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% vol
Alcohol content by volume: 13% vol