



**Palazzo  
TRONCONI**  
vini naturali

# Fatía

## Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

*Geographic designation: Frosinone province - white wine*

## Vitigni - Grape varieties

Blend di Vitigni autoctoni

## Terreno - Ground

Calcareo/argilloso

*Limestone and clay*

## Sistema di allevamento - Training methods

A spalliera con potatura a guyot doppio e densità 2700 ceppi/ettaro

*High trained with double guyot pruning method, vines density: 1092 vines per acre*

## Vinificazione - Vinification

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

12 mesi in serbatoi di cemento

*12 months in concrete tanks*

## Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

33 mg/l

## Colore - Colour

Colore dorato con riflessi verdognoli

*Golden yellow with greenish highlights*

## Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, floreale con note agrumate

*Intense fruity and floreal 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: 12,5% vol

*Alcohol content by volume: 12,5% vol*