



**Palazzo  
TRONCONI**  
vini naturali

# Fregellae - CAPOLONGO

## Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

*Geographic designation: Frosinone province - white wine*

## Vitigni - Grape varieties

Capolongo

## 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, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione.

Macerazione di 20 giorni su bucce di Capolongo

*Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. 20 days of pellicular maceration with Capolongo skins*

## Affinamento - Ageing

Vasche di cemento

*Concrete tank*

## Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

30 mg/l circa

## Colore - Colour

Colore dorato intenso

*Intense golden yellow*

## Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, floreale e speziato

*Intense fruity and floreal and spicy 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 circa

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