



Palazzo TRONCONI
vini naturali

Zi'tore

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

10 mesi in vasche di cemento

10 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: 13,5% vol

Alcohol content by volume: 13,5% vol