



Palazzo TRONCONI
vini naturali

Mócevò

Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosso

Geographic designation: Frosinone province - red 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

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

Fermentato in vasche di cemento e affinato per 12 mesi in tonneaux da 500 l usate di rovere francese

Fermented in concretetanks and aged for 12 months in used french oak 500 l tonneaux

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

25 mg/l

Colore - Colour

Porpora - Light 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, polpette al ragù
Grilled meat, game, meat balls

Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Alcohol content by volume: 14,5% vol