



Palazzo
TRONCONI
vini naturali

WTF RUSTICA PROGENIE

Tipologia - Type

Frusinate IGP - bianco

Geographic designation: Frosinone province - white wine

Vitigni - Grape varieties

Uve autoctone bianche

Indigenous white grapes

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

6 mesi in serbatoi di cemento

6 months in concrete tanks

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfites concentration

40 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 with 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