Palazzo TRONCONI
vini naturali

# Mócevò

*'Ora ci vuole proprio'*

*'now is the time' (Mò Ce Vò) is what we say when it's just the right time to taste this wine*

**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 sulfhites 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*