



















NATE RUSTICA PROGENIE

Colui che discese da stirpe rustica rimase sempre un rozzo De rustica progenie semper villana fuit

Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosso

Geographic designation: Frosinone province - red wine

Vitigni - Grape varieties

Vitigni autoctoni arcesi

Indigenous varieties

Terreno - Ground

Calcareo/argilloso

Limestone and clay

Sistema di allevamento - Training methods

A spalliera con potatura a guyot

High trained with guyot pruning method

Vinificazione - Vinification

La vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione. breve macerazione sulle bucce

Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. Short maceration on the skins

Affinamento - Ageing

Fermentato in vasche di cemento e affinato per 12 mesi in botti troncoconici in rovere da 27hl da 500 l

Fermented in concrete tanks and aged for 12 months in oak tank of 27hl

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulfhites concentration 23 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: 12,5% vol

Alcohol content by volume: 12,5% vol