



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

WTF RUSTICA PROGENIE

Colui che discese da stirpe rustica rimase sempre un rozzo

De rustica progenie semper villana fuit

Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosato

Geographic designation: Frosinone province - rosè 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

10 mesi in serbatoi di cemento

10 months in concrete tanks

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulphites 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