



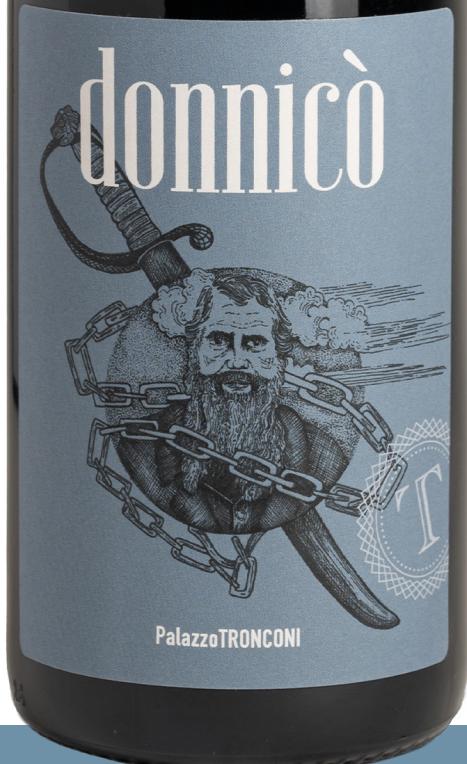
CERTIFICATO
ICEA
BILOGICO



donnicò

OLIVELLA

Un'effigie su Palazzo Tronconi recita: "in questa casa visse e morì il grande Don Nicola Grossi, capitano di oltre 100 Arcesi, il 27 maggio 1849 affrontò Giuseppe Garibaldi, venuto a conquistare il Regno delle Due Sicilie".



TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosso

VITIGNI

Olivella

TERRENO

Calcareo/argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot
e densità 4000 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE

La vinificazione segue i dettami della biodinamica,
ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee
con lieviti indigeni in vasche di cemento, nessuna
stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione

AFFINAMENTO

8 mesi in vasche di cemento

CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

30 mg/l circa

COLORE

Rubino intenso

PROFUMO

Profumo intenso, con note fruttate di ciliegia
e prugne secche, e speziate di pepe, cioccolato e vaniglia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne alla griglia, selvaggina, tagliatelle al ragù

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol circa

TAPPO STELVIN

PalazzoTRONCONI