



# fregellae

## CAPOLONGO

*'Fregellae' (328 A.C. - 125 A.C.) è stata la più importante colonia romana del Lazio meridionale*

### TIPOLOGIA

Frusinate IGP - bianco

### VITIGNI

Capolongo

### 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 spontanea  
con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna  
chiarificazione o filtrazione.

Macerazione di 20 giorni su bucce di Capolongo

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento

### CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

30 mg/l circa

### COLORE

Colore dorato intenso

### PROFUMO

Profumo intenso, fruttato, floreale e speziato

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Minestre di legumi e carne, fritti misti,  
pesce gratinato al forno

### DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13% vol circa

### TAPPO STELVIN



PalazzoTRONCONI