



RUSTICA PROGENIE

*Colui che discese da stirpe rustica
rimase sempre un rozzo*



TIPOLOGIA

Frusinate IGP - bianco

VITIGNI

Pampanaro

TERRENO

Calcareo/argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot doppio
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

AFFINAMENTO

vasche di cemento

CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

40 mg/l circa

COLORE

Colore dorato con riflessi verdognoli

PROFUMO

Profumo intenso, fruttato,
floreale con note agrumate

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12,5% vol circa

TAPPO A CORONA

PalazzoTRONCONI