



# 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