



WTF

## RUSTICA PROGENIE

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



### TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosato

### VITIGNI

Blend di Lecinaro e Olivella

### TERRENO

Calcareo/argilloso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento

### CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

23 mg/l circa

### COLORE

Porpora

### PROFUMO

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

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne alla griglia, selvaggina, polpette al ragù

### DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12,5% vol circa

### TAPPO A CORONA

PalazzoTRONCONI