



RUSTICA PROGENIE

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

TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosso

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