



zi'tore

LECINARO

*A mio nonno Salvatore, al suo asino Tresinella
e ai tramonti e alle albe trascorsi insieme*

TIPOLOGIA

Frusinate IGP - rosso

VITIGNI

Lecinaro

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 spontanee con lieviti
indigeni, nessuna stabilizzazione,
nessuna chiarificazione o filtrazione

AFFINAMENTO

10 mesi in vasche di cemento

CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

30 mg/l circa

COLORE

Ciliegia tenue

PROFUMO

Profumo intenso, con note fruttate di prugne secche e spe-
ziate di cannella, foglie di tabacco e cioccolato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne alla griglia, selvaggina, tagliatelle al ragù

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 13% vol circa

TAPPO STELVIN

PalazzoTRONCONI