



**Palazzo
TRONCONI**
vini naturali

Gizziello

Tipologia - Type

Frusinate IGP - rosato frizzante
Frosinone province - sparkling rosè wine

Vitigni - Grape varieties

Lecinaro

Terreno - Ground

Calcareo/argilloso
Limestone and clay

Sistema di allevamento - Training methods

A spalliera con potatura a guyot e densità 4000 ceppi/ettaro
*High trained with guyot pruning method, vines density:
1618 vines per acre*

Vinificazione - Vinification

La vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, la rifermentazione in bottiglia è avvenuta per aggiunta del mosto dello stesso vino, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione
Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, refermentation in the bottle was made by adding the must of the same wine, no stabilising, no clarification or filtration.

Affinamento - Ageing

Per 6 mesi in vasche di cemento
For 6 months in concrete tanks

Concentrazione massima solfiti - Maximum sulphites concentration

30 mg/l

Colore - Colour

Rosato chiaro
Light rosè

Profumo - Perfume

Profumo intenso, fruttato, floreale con note agrumate
Intense fruity and floral perfume with citrus note

Abbinamenti gastronomici - Food pairings

Minestre di legumi, fritti misti, pesce gratinato al forno
Veggie soups, fried fishes

Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content by volume: 12% vol

