



**Palazzo  
TRONCONI**  
vini naturali

# Cloe

## Tipologia - Type

Vino spumante di qualità - rosato - millesimato - Brut Nature  
*Rosè sparkling wine- pas dosè*

## 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, rifermentazione in bottiglia spontanea con lieviti indigeni e zucchero certificato Demeter, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione, nessuna dosatura  
*Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, refermentation in the bottle with indigenous yeast and Demeter*

*certified sugar, no stabilising, no clarification or filtration. Pas dosè*

## Affinamento - Ageing

Per 6 mesi in cemento, 24 mesi sui lieviti sboccatura  
*For 6 months in concrete tanks, 24 months on its lees*

## Concentrazione massima solfiti - Maximum sulphites concentration

30 mg/l

## Colore - Colour

Oro scuro  
*Dark gold*

## Profumo - Perfume

Profumo intenso, con note fruttate di albicocca e fiori bianchi  
*Intense perfume of apricot and white flowers*

## Abbinamenti gastronomici - Food pairings

Crudi di pesce, sushi, spaghetti alle vongole, frittura  
*Raw seafood, sushi, spaghetti with clams, fried seafood, fish cooked in salt*

## Dati analitici medi - Physical-chemical analysis

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