



**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