

**Azienda Agricola Biodinamica**

Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)

partita iva: 02730810609

email: info@palazzotronconi.comsito internet: www.palazzotronconi.com**Fregellae 2018**

'Fregellae' (328 A.C.- 125 A.C.) è stata la più importante colonia romana del Lazio meridionale/Fregellae was the most important roman colony in the southern Lazio.

Tipologia/Type: Frusinate Igp – bianco/ geographic designation: Frosinone province – white wine

Vitigni/grape varieties: Pampanaro, Maturano, Capolongo

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto/ Geographical location and characteristics of the vineyard:

Da nuovi vigneti collinari del comune di Arce, nel cuore della 'contrada Tramonti' / From new hillside vineyards of the town of Arce, in the heart of 'the district Tramonti (Sunsets)'.

Vigneto Sant'Eleuterio/Saint Eleuterio vineyard: 41°33'34.5"N 13°34'31.0"E (Google Maps)

Altitudine/altitude : 145-156 m s.l.m./ 476 – 512 ft above sea level

Orientamento vigneto/orientation of the vineyard: ono/ese – wnw/ese

Le viti, di 6 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, 6 years old, are grown with biodynamic method.

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

Resa per ettaro/yield per acre: 70 quintali/ha – 15400 lb per acre

Produzione 2018, bottiglie/2018 production, bottles: n°4350

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management:: la vendemmia è stata condotta a mano il 13 settembre 2018 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested September 13, 2018 and vinified immediately.

Vinificazione/vinification: la vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione. Macerazione di 20 giorni su bucce di Capolongo / vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. 20 days of pellicular maceration with Capolongo skins

Affinamento/ageing: fermentazione alcolica in serbatoi di cemento, ed affinamento in botte d'acacia da 500l per 12 mesi/ alcoholic fermentation in concrete. then aged for 12 months in acacia barrels of 110 gallons

Concentrazione massima solfiti/maximum sulfites concentration: 35 mg/l

Colore/colour: colore dorato con riflessi verdognoli/ golden yellow with greenish highlights

Profumo/perfume: profumo intenso, fruttato, floreale con note agrumate e speziate/ intense fruity and floreal perfume with spicy and citrus notes

Sapore/taste: gusto pieno, armonico ed equilibrato con grande sapidità bilanciato dalla freschezza/full-bodied, harmonious and balanced ,with great sapidity even-tempered by his freshness.

Temperatura di servizio/serving temperature: 12/14 °C – 53/ 57 °F

Abbinamenti gastronomici/food pairings: minestre di legumi e carne, fritti misti, pesce gratinato al forno/ veggio and meat soups, fried fishes.

Formati disponibili/bottles sizes: borgognotta 750 ml; bordolese/ bordeaux 1500 ml;

Tappo/cork: DIAM 10 natural cork

Conservazione delle bottiglie/ bottles storing: orizzontalmente a 15 °C;70-80% umidità/horizontally at 59 °F; 70-80% humidity

Dati analitici medi/physical-chemical analysis: gradazione alcolica/alcohol content by volume: 12% vol.