



*Azienda Agricola Biodinamica*  
Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)  
partita iva: 02730810609  
email: [info@palazzotronconi.com](mailto:info@palazzotronconi.com)  
sito internet: [www.palazzotronconi.com](http://www.palazzotronconi.com)

## Donnicò 2015

**Tipologia/Type:** Frusinate Igp - rosso/ geographic designation: Frosinone province - red wine

**Vitigni/grape varieties:** Olivella

**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: wnw-ese

Le viti, di 4 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, 4 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 (1 acro = 4046 mq)

**Resa per ettaro/yield per hectar:** 60 quintali/ha - 5355 lb per acre

**Produzione 2015, Bottiglie/2015 production, bottles:** n°667

**Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management:** la vendemmia è stata condotta a mano il 10 ottobre 2015 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested the 10th of october, 2015 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/ vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration.

**Affinamento/ageing:** per 12 mesi in tonneau da 500 l usato di rovere francese/ for 12 months in used french oak tonneau of 110 gallons.

**Concentrazione massima solfiti/maximum sulfhites concentration:** 50 mg/l

**Colore/colour:** rubino intenso/ dark ruby

**Profumo/perfume:** profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne secche, e speziate di pepe,cioccolato e vaniglia/ intense perfume of cherries, dried plums, surrounded by spicy notes of black pepper, chocolate and vanilla

**Sapore/taste:** vino di corpo rotondo e di struttura elegante. Persistente. Full-bodied, harmonious and balanced, great texture. Persistent.

**Temperatura di servizio/serving temperature:** 18/20 °C - 64/ 68 °F

**Abbinamenti gastronomici/food pairings:** carne alla griglia, selvaggina, tagliatelle al ragù/grilled meat,game, pasta with meat sauce

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

**Tappo/cork:** sughero monopezzo/one piece -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.

**Lotto n° 1611D**