



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

Fatìa 2015

'Fatìa' means 'effort' in arcese dialect

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

Vitigni/grape varieties: Malvasia puntinata, Trebbiano

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

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

Vigneto/vineyard: 41°33'39.4"N 13°34'20.5"E (Google Maps)

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

Orientamento vigneto/orientation of the vineyard: NS

Le viti, di circa 35 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, about 35 years of age, are grown with biodynamic method.

Terreno/Ground: calcareo-argilloso/limestone and clay

Sistema di allevamento/training methods: a spalliera con potatura a guyot doppio e densità 2700 ceppi/ettaro - high trained with double guyot pruning method, vines density: 1092 vines per acre

Resa per ettaro/yield per hectar: 30 quintali/ha - 2640 lb per acre

Produzione 2015, Bottiglie/2015 production, bottles: n°1200

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano il 26 settembre 2015 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested September 26, 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 10 mesi in serbatoi d'acciaio/ for 10 months in stainless steel tanks.

Concentrazione massima solfiti/maximum sulfites concentration: 58 mg/l

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

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

Sapore/taste: gusto pieno, armonico ed equilibrato con grande sapidità bilanciate 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: 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: 14% vol.

Lotto n° 1605FA