

**Azienda Agricola Biodinamica**

Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)

partita iva: 02730810609

email: info@palazzotronconi.comsito internet: www.palazzotronconi.com**Fregellae 2015**

'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 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

Resa per ettaro/yield per acre: 35 quintali/ha – 3150 lb per acre

Produzione 2015, bottiglie/2015 production, bottles: n°1600

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 8 mesi in serbatoi d'acciaio con un passaggio in botte d'acacia da 500l/ for 8 months in stainless steel tanks with a passage in acacia barrel of 110 gallons

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 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/ veggie 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° 1605F