

**Azienda Agricola Biodinamica**

Via Corte Vecchia 44 - 03032 Arce (Fr)

partita iva: 02730810609

email: info@palazzotronconi.comsito internet: www.palazzotronconi.com**Fatìa 2016**

'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 2016, Bottiglie/2016 production, bottles:** n°3333**Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management:** la vendemmia è stata condotta a mano il 15 settembre 2016 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested September 15, 2016 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 serbatoi di cemento/ for 12 months in concrete tanks.**Concentrazione massima solfiti/maximum sulfites concentration:** 45 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/ 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: 12,5% vol.**Lotto n° 1709FA (15/09/2017)**