

PALAZZO TRONCONI

Zi'tore Frusinate IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bio

Opis

Czerwone wino Frusinate z certyfikacją IGP z winogron Lecinaro uprawianych na wapienno-gliniastym podłożu.

Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli fermentacji alkoholowej oraz fermentacji jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży oraz cukru (z certyfikacją Demeter). Wino nie jest stabilizowane, nie jest klarowane czy filtrowane.

Wino leżakuje 10 miesięcy w zbiornikach z cementu.

Intensywny owocowy zapach suszonych śliwek oraz przypraw: cynamonu, liści tytoniu i czekolady.

Produkt najwyższej jakości – ekologiczny oraz stworzony zgodnie z rytmem natury.

Sugestie

Świetnie pasuje do ryb, sushi, spaghetti z małżami oraz smażonych owoców morza.



Dane techniczne

Typologia:	Wino czerwone
Kraj, region:	Włochy, Lacjum
Kolor:	Jasny wiśniowy
Szczep:	Lecinaro
Zawartość alkoholu:	13,5% vol
Pojemność:	0,75 l
Zapach:	Nuty suszonych śliwek oraz cynamonu, liście tytoniu i czekolady
Gleba:	Wapienna, gliniasta
System uprawy:	Winorośl uprawiana na trejażu metodą Guyota z gęstością 4000 pni na hektar
Winifikacja:	Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli alkoholowej oraz jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży.
Dojrzewanie:	Przez 6 miesięcy w betonowych zbiornikach, 24 miesiące degorżacji
Maksymalne stężenie siarczynów:	30 mg/l

Alergeny

SIARCZYNY