



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

Mocevò 2017

('Mò ce vò' means 'now is the time' in arcese dialect)

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

Vitigni/grape varieties: Lecinaro 80% e Ulivello Nero 20%

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 50 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, about 50 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 2017, Bottiglie/2017 production, bottles: n°1500

Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management: la vendemmia è stata condotta a mano il 7 ottobre 2017 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested October 17, 2017 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: fermentato in vasche di cemento e affinato per 12 mesi in tonneaux da 500l usate di rovere francese/ fermented in concrete tanks and aged for 12 months in used french oak 500 l tonneaux.

Concentrazione massima solfiti/maximum sulphites concentration: 23 mg/l

Colore/colour: porpora/ light 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: gusto morbido, armonico ed equilibrato.Persistente. Full-bodied, harmonious and balanced ,Persistent

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

Abbinamenti gastronomici/food pairings: carne alla griglia, selvaggina, polpette al ragù/grilled meat,game, meat balls.

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° 1812M