



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

## U di Uva 2018

**Tipologia/Type:** Lazio Igp – bianco frizzante/ geographic designation: Lazio –sparkling white wine

**Vitigni/grape varieties:** Moscato di Terracina

**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 7 anni di età, vengono coltivate con il metodo biodinamico/ The vines, 7 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 2018, bottiglie/2018 production, bottles:** n°289

**Epoca e conduzione della vendemmia/period and harvest management:** la vendemmia è stata condotta a mano il 10 settembre 2018 e le uve vinificate immediatamente/we hand-harvested September the 10th, 2018 and vinified immediately.

**Vinificazione/vinification:** la vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni in anfore di terracotta, la rifermentazione in bottiglia è avvenuta per aggiunta del mosto dello stesso vino, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione/ vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts in amphoras, refermentation in the bottle was made by adding the must of the same wine, no stabilising, no clarification or filtration.

**Affinamento/ageing:** per 6 mesi in anfore di terracotta/ for 6 months in amphoras

**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 bilanciato dalla freschezza/full-bodied, harmonious and balanced, with great sapidity even-tempered by his freshness.

**Temperatura di servizio/serving temperature:** 6/8 °C – 42/ 46 °F

**Abbinamenti gastronomici/food pairings:** minestre di legumi, fritti misti, pesce gratinato al forno/ veggie soups, fried fishes.

**Formati disponibili/bottles sizes:** champenoise 750 ml;

**Tappo/cork:** a corona/ crown cap

**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% vol.

**Lotto n° 1904MT**