



PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY



Don Franc'

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.

DENOMINAZIONE: Puglia – Indicazione Geografica Tipica.

UVE: Chardonnay.

Tra i vitigni internazionali più conosciuti, le uve sono tutte coltivate nei nostri vigneti in località Barone ad Orta Nova.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone pugliese con carica di gemme limitate.

TERRENO: Calcereo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.

RESA: 120 q.li/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine Agosto.

PRODUZIONE: Le uve chardonnay raccolte all'apice della loro curva di maturazione vengono subito condotte in cantina per l'ammostamento. Sottoposto a pressatura soffice il mosto viene chiarificato tramite decantazione, viene fatto fermentare a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Reso frizzante con metodo charmat in autoclavi.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino con bouquet piacevolmente fragrante e sentori di frutta a polpa gialla. Dal gusto piacevolmente fresco e sapido.

Don Franc'

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.

APPELLATION: Puglia I.G.T.

GRAPE VARIETY: Chardonnay.

Among the most popular international varieties, all grapes are grown in our vineyards in the area of Barone in Orta Nova.

CERTIFICATIONS: Organic Wine.

GROWING SYSTEM: Canopied vineyards with limited gems.

SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.

YIELD: 120 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: End of August.

PRODUCTION: Chardonnay grapes harvested perfectly ripe are promptly sent to the winery. They undergo a soft pressing and the must is clarified by means of settling, then fermented at a controlled temperature in stainless steel tanks. It is made sparkling thanks to the Charmat method in pressure tanks.

REFINEMENT: In steel tanks until the bottling.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – straw yellow with pleasantly fragrant bouquet and notes of yellow pulp fruit; taste pleasantly fresh and sapid.