



Ghort

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.

DENOMINAZIONE: Puglia – Indicazione Geografica Tipica.

UVE: Nero di Troia.

Il Nero di Troia nasce dai nostri vigneti siti in località Passo d'Orta ad Orta Nova, a nord dell'affascinante terra di Puglia.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.

RESA: 110 q.li/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine ottobre.

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte perfettamente mature e vengono subito ammostate in cantina. Prodotto con la tradizionale vinificazione in rosso, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8-10 giorni a temperatura controllata con l'utilizzo di tecniche di derestage al fine di preservare tutti i colori naturali propri della varietà.

AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol.

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE – rubino brillante; PROFUMO - vinoso, molto gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza; SAPORE: godibile, armonico, di corpo e giustamente tannico, poco astringente.

Ghort

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.

APPELLATION: Puglia I.G.T.

GRAPE VARIETY: Nero di Troia.

Nero di Troia comes from our vineyards located in the area of Passo d'Orta near Orta Nova, in the North of the fascinating land of Apulia.

CERTIFICATIONS: Organic Wine.

GROWING SYSTEM: Espalier.

SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.

YIELD: 110 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: End of October.

PRODUCTION: Grapes are harvested perfectly ripe and promptly sent to the winery. Made with the traditional red vinification, the fermentation is carried out in steel tanks with skin maceration for about 8/10 days under controlled temperature and with the délestage technique in order to preserve all the natural colours typical of this variety.

REFINEMENT: In steel tanks.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – bright ruby red; SCENT – winy, very pleasant, typical of the grape variety; TASTE: pleasant, harmonic, full and appropriately tannic, slightly astringent.

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

