



PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY



## *Philomene*

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.

DENOMINAZIONE: Puglia - Indicazione Geografica Tipica

UVE: Aglianico 100%

Le uve sono tutte coltivate nei nostri vigneti in località Barone ad Orta Nova.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.

RESA: 100 q.li/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine Ottobre inizi di Novembre

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico e vengono subito ammostate in cantina. Prodotto con la tradizionale vinificazione in bianco di uve rosse a contatto delle bucce fino all'ottenimento della colorazione desiderata. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura. Reso frizzante con metodo charmat in autoclavi.

AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE – Rosé luminoso; PROFUMO – Bouquet fruttato intenso;

SAPORE: gusto morbido, ben bilanciato, fresco con piacevole sapidità.

## *Philomene*

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.

APPELLATION: Puglia I.G.T.

GRAPE VARIETY: Aglianico 100%.

All grapes are grown in our vineyards in the area of Barone in Orta Nova.

CERTIFICATIONS: Organic Wine.

GROWING SYSTEM: Espalier.

SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.

YIELD: 100 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: End of October, early November.

PRODUCTION: Grapes are harvested perfectly ripe in terms of aromas and phenols and promptly sent to the winery. Made with the traditional white vinification of red grapes in close contact with the skins until it reaches the desired colour. Fermentation is carried out in steel tanks with temperature control. It is made sparkling with Charmat method in pressure tanks.

REFINEMENT: In steel tanks until the bottling.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – bright rosé; SCENT – intense fruity bouquet; TASTE: soft, well-balanced taste, fresh and pleasantly sapid.