



PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY



## *Tarù*

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.

DENOMINAZIONE: Orta Nova Rosso – Denominazione di Origine Controllata.

UVE: Sangiovese.

Il DOC Orta Nova Rosso nasce nel cuore della Daunia dai nostri vigneti siti in località Barone a Orta Nova.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.

TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.

RESA: 90 q.li/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Metà settembre.

PRODUZIONE: Le uve destinate alla produzione di Tarù vengono raccolte perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico 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.

Affinamento: In serbatoi d'acciaio e in barriques di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol.

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

## *Tarù*

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.

APPELLATION: Orta Nova Rosso – D.O.C.

GRAPE VARIETY: Sangiovese.

The DOC Orta Nova Rosso comes from our vineyards located in the area of Barone in Orta Nova, in the heart of Daunia.

CERTIFICATIONS: Organic Wine.

GROWING SYSTEM: Espalier.

SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.

YIELD: 90 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: Half of September.

PRODUCTION: Grapes intended to the production of Tarù are harvested perfectly ripe in terms of aromas and phenols and promptly sent to the winery. Made with the traditional red vinification, fermentation is carried out in steel tanks with skin maceration for about 8-10 days at a controlled temperature.

REFINEMENT: In steel tanks and French oak barrique.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – intense ruby red; SCENT – winy, very pleasant, typical of the original grape variety; TASTE: dry, harmonic, bodied and appropriately tannic.