

# LE SELEZIONI



**PUGLIA I.G.T.**  
**BIOLOGICO**

*Fiano*



**DENOMINAZIONE:** PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**UVE:** FIANO 100%.

LE UVE SONO COLTIVATE NEI NOSTRI VIGNETI IN LOCALITA' PASSO D'ORTA.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** SPALLIERA.

**TERRENO:** CALCAREO CON MOLTISSIMO SCHELETRO.

**RESA:** 110 Q.LI /HA

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** FINE AGOSTO.

**PRODUZIONE:** PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN ACCIAIO.

**AFFINAMENTO:** IN SERBATOI DI ACCIAIO.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% VOL.

## NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON NOTE VERDASTRE.

**PROFUMO:** PROFUMI DI FIORI BIANCHI E FRUTTA MATURA.

**SAPORE:** DELICATA SPEZIATURA DI PEPE E MENTUCCIA.



**LADOGANA**  
BIOLOGICO DI NATURA

# LE SELEZIONI



**PUGLIA I.G.T.**  
**BIOLOGICO**

*Fiano*



**NAME:** PUGLIA - IGT

**GRAPES:** 100% FIANO.

THE SELECTED GRAPES COME FROM OUR VINEYARDS IN PASSO D'ORTA IN ORTA NOVA.

**TRAINING SYSTEM:** ESPALIER

**SOIL:** LIMESTONE SOIL WITH MUCH SKELETON

**YIELD:** 110 Q.LI / HA

**TIME OF HARVEST:** END OF AUGUST.

**PRODUCTION:** THE GRAPES ARE HAND HARVESTED AND ONLY THE FIRST PRESS IS DEDICATED TO THE PRODUCTION OF THE SELEZIONI. GRAPES ARE SOFT PRESSED AT CONTROLLED TEMPERATURE.

**AGING:** IN STEEL TANKS.

**ALCOHOLIC CONTENT:** 12% VOL.

## TASTING NOTES

**COLOR:** STRAW YELLOW WITH GREENISH HINTS

**PERFUME:** FLORAL, WHITE PEACH AND UNRIPENED PEAR AROMA WITH ALMOND FINISH.

**TASTE:** FRESH, PLEASANT AND WITH GOOD PERSISTENCE. AN ELEGANT FIANO WITH WELL BALANCED MINERALITY AND ACIDITY.



**LADOGANA**  
BIOLOGICO DI NATURA