



Versura

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.

DENOMINAZIONE: Puglia - Indicazione Geografica Tipica

UVE: Nero di Troia 100%.

Le uve sono coltivate nei nostri vigneti in localita' Passo d'Orta.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

TERRENO: Calcereo con moltissimo scheletro.

RESA: 110 q.li/ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine Ottobre.

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte con attenta selezione dei grappoli. prodotto con la vinificazione in bianco di uve rosse a contatto con le bucce fino all'ottenimento della colorazione desiderata. fermentazione a temperatura controllata.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE – rosato cerasuolo; PROFUMO – fruttato, floreale;

SAPORE: buona spalla acida, dimostra di avere un'ottima persistenza e una gradevole chiusura.

Versura

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.

APPELLATION: Puglia I.G.T.

GRAPE VARIETY: Nero di Troia 100%.

All grapes are grown in our vineyards in the area of Passo d'Orta.

CERTIFICATIONS: Organic Wine.

GROWING SYSTEM: Espalier.

SOIL: Calcareous with much skeleton.

YIELD: 110 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: End of October.

PRODUCTION: Grapes are harvested with careful selection of the bunches. Produced with the white vinification of red grapes in contact with the grape's peel until the desired color is reached.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – pinkish cherry; SCENT – fruity, floral; TASTE: good acid component, denotes a good persistence and a pleasant closure.

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

