LADOGANA
BIOLOGICO DI NATURA

600 PASSI

VIANDANTE

IT

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l
DENOMINAZIONE: Puglia - Indicazione Geografica Tipica
UVE: Aglianico 100%
Antichissimo vitigno autoctono dell'Italia meridionale, sarebbe stato introdotto dai greci al tempo della formazione delle loro colonie nella Magna Grecia circa 3.000 anni fa. Le uve per produrre questo vino provengono tutte dai nostri vigneti
CERTIFICAZIONI: Vino Biologico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante
RESA: 110 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 rosso, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio con lunga macerazione sulle bucce e controllo della temperatura di fermentazione
AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio e barriques di rovere francese
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol minimo
NOTE DEGUSTATIVE: COLORE - violaceo; PROFUMO - vinoso, con note speziate, intenso di frutti di bosco; SAPORE: corpo potente, con tannini fitti, fresco, che termina con finale lungo e molto piacevole

EN

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.
APPELLATION: Puglia I.G.T.
GRAPE VARIETY: Aglianico 100%
Very ancient autochthonous variety from Southern Italy, it might have been introduced by the Greek at the time of the construction of their colonies in the Magna Graecia about 3,000 years ago. All grapes used in the production of this wine come from our vineyards
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 red vinification, the fermentation is carried out in steel tanks with long skin maceration under controlled fermentation temperature
REFINEMENT: In steel tanks and French oak barrique
ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol
TASTING NOTES: COLOUR - violet; SCENT - winy, with spicy notes, intense of berries; TASTE: full-bodied, with dense tannins, fresh, with long and tasty finale

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY