



## NEGROAMARO

IT

**PRODUTTORE:** Agricola Ladogana s.r.l.

**DENOMINAZIONE:** Puglia - Indicazione Geografica Tipica

**UVE:** Negroamaro 100%

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

**CERTIFICAZIONI:** Vino Biologico

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera

**TERRENO:** Calcareo con moltissimo scheletro

**RESA:** 110 q.li/ha

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** Inizi di settembre

**PRODUZIONE:** le uve vengono raccolte quando raggiungono il migliore equilibrio tra zuccheri ed acidi. Vinificazione in rosso con controllo della temperatura di fermentazione e macerazione sulle bucce

**AFFINAMENTO:** In serbatoi d'acciaio e veloce passaggio in legno per circa 3 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**NOTE DEGUSTATIVE:** COLORE - rubino intenso con sfumature violacee; PROFUMO - i principali sentori olfattivi conducono ad aromi intensi di prugna, amarena e violetta; SAPORE: morbido ed equilibrato

EN

**WINEGROWER:** Agricola Ladogana s.r.l.

**APPELLATION:** Puglia I.G.T

**GRAPE VARIETY:** Negroamaro 100%

The grapes come from our vineyards in Passo d'Orta in Orta Nova

**CERTIFICATIONS:** Organic Wine

**GROWING SYSTEM:** Espalier

**SOIL:** Limestone soil with great skeleton

**YIELD:** 110 quintals/ha

**HARVEST PERIOD:** First decade of september

**PRODUCTION:** The grapes are hand harvested when they reach the perfect balance between natural sugar and acidity. Only the first press is dedicated to the production of Le Selezioni. The winemaking is made with fermentation at controlled temperature and maceration on their skins

**REFINEMENT:** In steel tanks, then in French barrique for 3 months

**ALCOHOL CONTENT:** 13% vol.

**TASTING NOTES:** COLOUR - intense ruby with violet shades; SCENT - the nose is surrounded by blackberry and ripened cherries, carob and coffee hints; TASTE: savoury and rounded, with a good spicy structure

PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY

