LADOGANA
BIOLOGICO DI NATURA

LE SELEZIONI

NERO DI TROIA

IT

PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l
DENOMINAZIONE: Puglia - Indicazione Geografica Tipica
UVE: Nero di Troia
Il nero di troia nasce dai nostri vigneti siti in località Passo d'Orta ad Orta Nova, a nord dell'affascinante terra di Puglia
CERTIFICAZIONI: Vino Biologico - Certificato CCPB
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante
RESA: 110 q.li/ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine ottobre
PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte perfettamente mature 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 con l'utilizzo di tecniche di delestage al fine di preservare tutti i colori naturali propri della varietà
AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio e veloce passaggio in legno per circa 4 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
NOTE DEGUSTATIVE: COLORE - rubino brillante; PROFUMO - vinoso, molto gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza; SAPORE: godibile, armonico, di corpo e giustamente tannico, poco astringente

EN

WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.
APPELLATION: Puglia I.G.T
GRAPE VARIETY: Nero di Troia
Nero di Troia comes from our vineyards located in Passo d'Orta in Orta Nova, at north of the fascinating land of Puglia
CERTIFICATIONS: Organic Wine - CCPB Certificated
GROWING SYSTEM: Espalier
SOIL: Limestone soil with great skeleton
YIELD: 110 quintals/ha
HARVEST PERIOD: End of october
PRODUCTION: the grapes are hand harvested when perfectly ripened. Only the first press is dedicated to the production of Le Selezioni. Traditional red vinification, fermentation takes place in steel tanks with maceration on the skins for about 8-10 days at a controlled temperature, with the use of delestage techniques in order to preserve all the natural colors typical of the variety
REFINEMENT: In steel tanks, then in French barrique for about 4 months
ALCOHOL CONTENT: 13% vol.
TASTING NOTES: COLOUR - bright ruby, red; SCENT - perfume of ripened fruits, such as mulberry and plums with chocolate hints; TASTE: enjoyable, harmonious, rich, full-bodied

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY