

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY



Delicia

PRODUTTORE: Agricola Ladogana srl

DENOMINAZIONE: Puglia - Indicazione Geografica Tipica

UVE: Syrah 100%

Tutte le uve provengono dai nostri vigneti in località Tramezzo ad Orta Nova.

CERTIFICAZIONI: Vino Biologico – certificato Bioagricert

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

TERRENO: Calcareo con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.

RESA: 110 q.li per ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine Settembre.

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico e vengono subito ammostate in cantina. Prodotto con la vinificazione in bianco di uve rosse a contatto delle bucce fino all'ottenimento della colorazione desiderata. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

NOTE DEGustative: COLORE – Rosa brillante; PROFUMO – Bouquet fruttato e speziato;

SAPORE: fresco e di buona struttura, chiude una piacevole sapidità.

Delicia

WINEGROWER: Agricola Ladogana srl.

APPELLATION: Puglia IGT.

GRAPE VARIETY: Syrah 100%.

All grapes come from our vineyards in the area of Tramezzo in Orta Nova.

CERTIFICATIONS: Organic Wine – certified by Bioagricert.

GROWING SYSTEM: Espalier.

SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.

YIELD: 110 quintals/ha.

HARVEST PERIOD: End of September.

PRODUCTION: Grapes are harvested perfectly ripe in terms of aromas and phenols and promptly sent to the winery. Made with white vinification of red grapes in close contact with the skins until it reaches the desired colour. Fermentation is carried out in steel tanks with temperature control.

REFINEMENT: In steel tanks until the bottling.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

TASTING NOTES: COLOUR – bright pink; SCENT – fruity and spicy bouquet; TASTE: fresh and with a good structure, it ends pleasantly sapid.