

MAGNO

PRODUTTORE: AGRICOLA LADOGANA SRL

DENOMINAZIONE: PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE: PRIMITIVO 100%. LE UVE SONO COLTIVATE NEI NOSTRI VIGNETI IN LOCALITA' PASSO D'ORTA.

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 PRATICHE DI DERESTAGE.

AFFINAMENTO: IN SERBATOI DI ACCIAIO E VELOCE PASSAGGIO IN LEGNO PER CIRCA 4 MESI.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% VOL.

NOTE DEGUSTATIVE COLORE: RUBINO INTENSO CON SFUMATURE

VIOLACEE **PROFUMO:** I PRINCIPALI SENTORI OLFATTIVI CONDUCONO A FRUTTI A

BACCA ROSSA **SAPORE:** MORBIDO, GIUSTAMENTE TANNICO CON NOTE TIPICHE VARIETALI DEL VITIGNO.