



PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.  
 DENOMINAZIONE: Puglia - I.G.T.  
 UVE: Greco 100%  
 CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.  
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.  
 TERRENO: Calcareao con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.  
 RESA: 120 q.li/ha.  
 EPOCA DELLA VENDEMMIA: Metà settembre.  
 PRODUZIONE: Le uve greco raccolte all'apice della curva di maturazione vengono subito ammostate in cantina. Dopo la pigiatura soffice il mosto viene raffreddato in modo da ottenere una decantazione naturale quindi fermentato in limpidezza in serbatoi di acciaio inox termo condizionati ad una temperatura di 16°C in modo da esaltare gli aromi caratteristici.  
 AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.  
 GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % vol.  
 NOTE DEGUSTATIVE: COLORE - Giallo paglierino; PROFUMO - Floreale, caratteristico del vitigno di provenienza, abbastanza intenso e molto gradevole; SAPORE: gusto morbido, rotondo, armonico.

## Terre Salde



WINEGROWER: Agricola Ladogana s.r.l.  
 APPELLATION: Puglia I.G.T.  
 GRAPE VARIETY: greco 100%  
 CERTIFICATIONS: Organic Wine.  
 GROWING SYSTEM: espalier.  
 SOIL: Calcareous with much skeleton, flat land.  
 YIELD: 120 quintals/ha.  
 HARVEST PERIOD: Half of September.  
 PRODUCTION: greco grapes harvested perfectly ripe are promptly sent to the winery. After a soft pressing the must is cooled to obtain a natural settling, then fermented in conditioned stainless steel tanks at a temperature of 16°C in order to emphasize the typical aromas. REFINEMENT: In steel tanks until the bottling.  
 ALCOHOL CONTENT: 12% vol.  
 TASTING NOTES: COLOUR - straw yellow; SCENT - floral, typical of the variety of origin, quite intense and very pleasant; TASTE: soft, round, harmonic taste.



PRODUTTORE: Agricola Ladogana s.r.l.  
 DENOMINAZIONE: Puglia - I.G.T.  
 UVE: Syrah 100%  
 CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.  
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera  
 TERRENO: Calcareao con moltissimo scheletro, giacitura pianeggiante.  
 RESA: 110 q.li/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 s.r.l.  
 APPELLATION: Puglia I.G.T.  
 GRAPE VARIETY: Syrah 100%  
 CERTIFICATIONS: Organic Wine.  
 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.



DENOMINAZIONE: Puglia - I.G.T.  
 UVE: Nero di Troia 100%. Le uve sono coltivate nei nostri vigneti in località Passo d'Orta.  
 CERTIFICAZIONI: Vino Biologico.  
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera  
 TERRENO: Calcareao con moltissimo scheletro.  
 RESA: 110 q.li/ha.  
 EPOCA DELLA VENDEMMIA: Fine Ottobre.  
 PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte con attenta selezione dei grappoli, prodotto con la vinificazione in bianco di uve rosse a contatto con le bucce fino all'ottenimento della colorazione desiderata. fermentazione a temperatura controllata.  
 AFFINAMENTO: In serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento.  
 GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.  
 NOTE DEGUSTATIVE: COLORE - rosato cerasuolo; PROFUMO - fruttato, floreale; SAPORE: buona spalla acida, dimostra di avere un'ottima persistenza e una gradevole chiusura.

## Versura



APPELLATION: Puglia I.G.T.  
 GRAPE VARIETY: Nero di Troia 100%.  
 All grapes are grown in our vineyards in the area of Passo d'Orta.  
 CERTIFICATIONS: Organic Wine.  
 GROWING SYSTEM: espalier.  
 SOIL: Calcareous with much skeleton.  
 YIELD: 110 quintals/ha.  
 HARVEST PERIOD: end of October.  
 PRODUCTION: grapes are harvested with careful selection of the bunches. Produced with the white vinification of red grapes in contact with the grape's peel until the desired color is reached.  
 ALCOHOL CONTENT: 13% vol.  
 TASTING NOTES: COLOUR - pinkish cherry; SCENT - fruity, floral; TASTE: good acid component, denotes a good persistence and a pleasant closure.



AMORE PER LA TERRA.  
 PASSIONE PER IL VINO.  
 LOVE FOR EARTH.  
 PASSION FOR WINE.

Nel cuore del Tavoliere delle Puglie, nell'agro di Orta Nova, in località Passo d'Orta, sorge la nostra cantina: 2.100 mq di superficie in cui produciamo vino da quattro generazioni. In queste terre, nei nostri lussureggianti vigneti, seguiamo con passione e dedizione la coltivazione, selezione e vendemmia delle nostre splendide uve per creare vino biologico certificato di qualità. Frutto prelibato del nostro lavoro è la nuova linea 60 PASSI, in cui il passato incontra il presente. Un marchio unico che rende omaggio alle antiche origini del territorio di Passo d'Orta ed agli storici sentieri lungo i quali i pastori compivano la transumanza, i Tratturi Regi, la cui larghezza misura sessanta passi napoletani. Ogni bottiglia della linea 60 PASSI racchiude il sapore delle nostre migliori uve e il profumo della nostra terra.

Our winery is located in the heart of Apulian Tavoliere, precisely in the area of Passo d'Orta, countryside of Orta Nova: an area of 2.100 square meters where we have been producing wine for four generations. In these lands, in our lush vineyards, with passion and commitment we take care of the cultivation, the selection and the harvest of our wonderful grapes in order to produce a certified organic fine wine. Exquisite fruit of our work is our product line 60 PASSI, through which past meets present. An unique brand that pays homage to the ancient origins of the Passo d'Orta area and to the historical pathways used by the shepherds for the transhumance, called Tratturi Regi, whose width is around sixty Neapolitan steps. Every bottle of the 60 PASSI product line contains the taste of our best grapes and the scent of our land.

Agricola Ladogana s.r.l.  
 P.IVA 03466310715  
 Cantina  
 S.S. 16 Km 699+500 Località Passo D'Orta  
 Orta Nova (FG) - ITALIA  
 T / F +39 0885 784335

GPS N 41.33038 - E 15,76229

[www.ladoganavini.it](http://www.ladoganavini.it)  
 info@ladoganavini.it



## La Terra. Il Vino.



la cantina delle storie  
 VINI BIO

