

Weißwein trocken Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



TERRA DEI CAVALIERI

BIANCO SECCO IGT (Typische geographische Bezeichnung)

Altitudine

350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot

Traubensorten:

90 % Trebbiano und Malvasier, 10 % Chardonnay
toskanisch.

Geschmacksnoten:

Strohgelbe Farbe, trocken, blumig, frischer und weicher
Geschmack.

Weinherstellung:

Die Trauben werden auf schonendste Weise abgebeert und
gekellert. Der Most wird auf eine Temperatur von 10 °C
abgekühlt, um die natürliche Klärung zu begünstigen. Dann
kommt er in Edelstahltanks, wo die alkoholische
Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur nicht über
18 °C erfolgt. Danach ruht er in Edelstahlbehältern bei einer
Temperatur von 10 °C, um seine typische Note bis zum
Moment der Flaschenabfüllung voll zu entwickeln.

Alkoholgehalt: 11,5%



Diese Seite ist im Internet zur http://www.fattorialaloggia.com/bianco_de.htm

Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialaloggia.com - E-mail: info@fattorialaloggia.com