

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



TERRA DEI CAVALIERI

BIANCO SECCO IGT (Indicación Geográfica Típica)

Altitud:

350 mt sobre el nivel del mar.

Sistema de cultivo:

Guyot

Variedad de uvas:

90% Trebbiano e Malvasia, 10% Chardonnay Toscano.

Notas sobre degustación:

Color amarillo pajizo, seco, floral, al paladar fresco y suave.

Vinificación:

Se despalillan las uvas y se estrujan muy suavemente. El mosto se enfría a una temperatura de 10° C lo que favorece su clarificación natural. Posteriormente se trasiega a depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, donde tiene lugar la fermentación alcohólica, a una temperatura no superior de 18° C. El vino a continuación se conserva en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 10° C lo que le da fragancia, hasta el momento del embotellado.

Gradación alcohólica: 11,5%



Esta página está presente en Internet a http://www.fattorialoggia.com/bianco_es.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.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com