

Vin blanc sec Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA *dal* 1427



TERRA DEI CAVALIERI

BIANCO SECCO IGT (Indication Géographique Typica)

Altitudine

350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot

Uvaggio:

90% Trebbiano e Malvasia, 10% Chardonnay Toscano.

Note Degustative:

Colore giallo paglierino, secco con profumi floreali, gusto fresco e morbido.

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e pressate in maniera molto soffice. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorire la chiarificazione naturale. Viene poi trasferito in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata dove avviene la fermentazione alcolica, ad una temperatura non superiore ai 18° C. Il vino viene poi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10° C per favorirne la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 11,5%



Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse http://www.fattorialoggia.com/bianco_fr.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