

Vino bianco secco IGT Fattoria La Loggia

# FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



## TERRA DEI CAVALIERI

**BIANCO SECCO IGT** (Indicazione Geografica Tipica)

### 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%



Questa pagina è presente sul web all'indirizzo <http://www.fattorialoggia.com/bianco.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](http://www.fattorialoggia.com) - E-mail: [info@fattorialoggia.com](mailto:info@fattorialoggia.com)