

Chianti Classico Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA

dal



1427



TERRA DEI CAVALIERI CHIANTI CLASSICO DOCG

(Kontrollierte und geschützte Ursprungsbezeichnung)

Traubensorten:

85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 10% Cabernet Sauvignon.

Altitudine

350 mt s.l.m.

Anbausystem:

Kordonerziehung

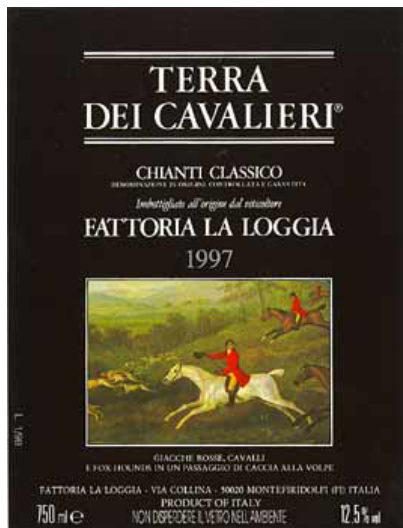
Geschmacksnoten:

Intensiver Geruch von reifen Trauben, dem Gaumen bietet sich der Wein ausgeglichen dar. Er besitzt eine optimale Struktur, ist sehr angenehm und harmonisch.

Weinherstellung:

Nach der Lese erfolgen das Abbeeren und Keltern schonend. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt. Während dieser Phase schließt der Wein seine Alkoholfermentation bei einer Temperatur nicht über 28-30 °C ab. Bis zum Jahresende ist dann auch die Milchsäure-Fermentation beendet. Er reift ca. weitere 7-8 Monate in Edelstahlbehältern. Nach dem Abfüllen in Flaschen reift er darin weiter, bevor er auf den Markt gebracht wird.

Alkoholgehalt: 12,5/13% Volumenprozent.



**TERRA
DEI CAVALIERI®**

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Imbottigliato all'origine dal produttore

FATTORIA LA LOGGIA
1997



GIACCIE ROSSE, CAVALI
E FOX HOUND IN UN PASSAGGIO DI CACCIA ALLA VOLPE

FATTORIA LA LOGGIA - VIA COLLINA - 50026 MONTEFIRIDOLFI (FI) ITALIA
PRODUCT OF ITALY
NON DROPPARE IL VETRO NELL'AMBIENTE 12,5% vol

Diese Seite ist im Internet zur http://www.fattorialoggia.com/classico_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.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com