

Chianti Classico Fattoria La Loggia

# FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



## **TERRA DEI CAVALIERI CHIANTI CLASSICO DOCG**

### **Variedad de uvas:**

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

### **Altitud:**

350 mt sobre el nivel del mar.

### **Sistema de cultivo:**

ligadura a hileras

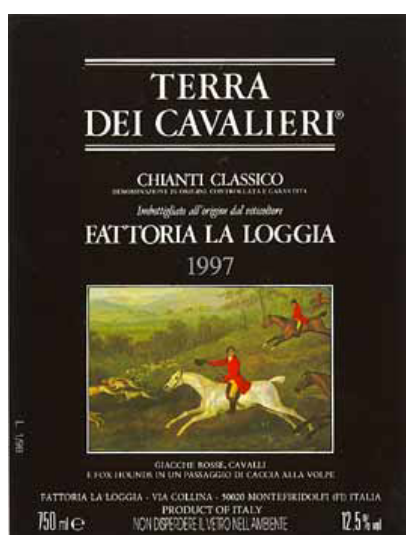
### **Notas sobre degustación:**

Perfume intenso de uvas maduras, al paladar es un vino equilibrado con una estructura óptima, es muy agradable y armónico.

### **Vinificazione:**

Tras la vendimia tiene lugar el despalillado y un estrujado suave, la fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable. Durante esta fase el vino completa su fermentación alcohólica a una temperatura no superior a los 28/30° C. Antes de finales de año el vino completa su fermentación maloláctica; se afina en depósitos de acero inoxidable durante unos 7/8 meses. Tras el embotellado sigue un ulterior redondeo en botella antes de introducirlo en el mercado.

**Gradación alcohólica:** 12,5/13% Vol.



Esta página está presente en Internet a [http://www.fattorialaloggia.com/classico\\_es.htm](http://www.fattorialaloggia.com/classico_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.fattorialaloggia.com](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)