

Chianti Classico Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



TERRA DEI CAVALIERI CHIANTI CLASSICO DOCG

Cépages:

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

Altitude

350 mt m.

Système de conduite:

Cordon de Royat

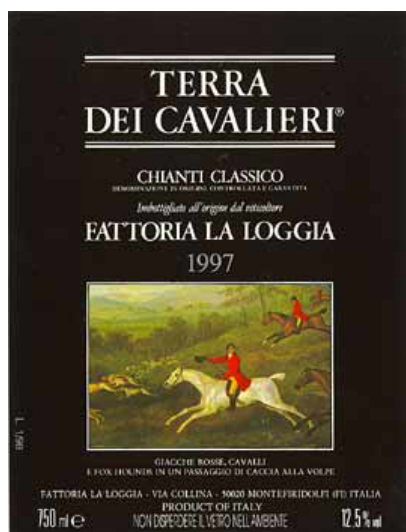
Notes de dégustation:

Arôme de raisin mûr, le vin est équilibré au goût; il a une excellente charpente, il est très agréable et harmonieux.

Vinification:

Après les vendanges, ont lieu un égrappage et un foulage doux, la macération se fait dans des cuves en acier inoxydable. Lors de cette phase, le vin achève la fermentation alcoolique à une température inférieure à 28/30° C. Avant la fin de l'année, le vin termine la fermentation malolactique; il est élevé dans des cuves en acier inoxydable pendant à peu près 7/8 mois. Après la mise en bouteilles, un autre affinage y a lieu avant l'introduction du vin sur le marché.

Degré alcoolique: 12,5/13% Vol.



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