

# FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



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

### **Uvaggio:**

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

### **Altitudine**

350 mt s.l.m.

### **Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

### **Note Degustative:**

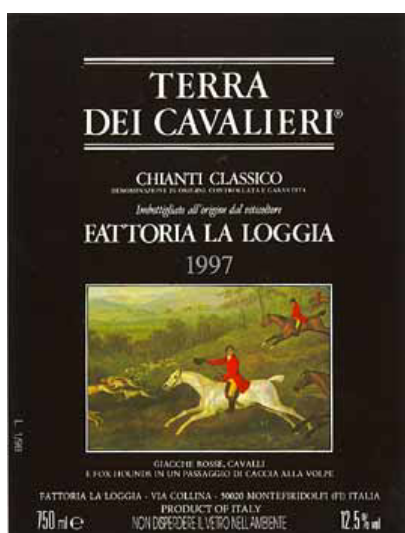
Profumo intenso di uva matura, al gusto il vino è equilibrato; ha un'ottima struttura, è molto gradevole ed armonico.

### **Vinificazione:**

Dopo la vendemmia avviene una diraspatura e una pigiatura soffice, la macerazione avviene in serbatoi di acciaio inox.

Durante questa fase il vino completa la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 28/30° C. Entro la fine dell'anno il vino completa la fermentazione malolattica; si affina in serbatoi in acciaio inox per circa 7/8 mesi. Dopo l'imbottigliamento fa seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

**Gradazione alcolica:** 12,5/13% Vol.



Questa pagina è presente sul web all'indirizzo <http://www.fattorialoggia.com/classico.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)