

Nearco, Chianti supertuscan

FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



NEARCO

Supertuscan I.G.T. (Typische geographische Bezeichnung)

Traubensorten:

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

Altitudine

350 mt müM

Anbausystem:

Kordonerziehung

Geschmacksnoten:

Intensiv fruchtig, weinig, vollmundig im Geschmack, ausgewogen, weiche Tannine und anhaltendes Finale .

Herstellung:

Die Nearco-Trauben werden als letzte Sorte gelesen und im Weinberg selektioniert. Der Cabernet ist zuerst an der Reihe, und der Sangiovese normalerweise eine Woche danach. Das Abbeeren und Keltern werden schonend vorgenommen; die Gärung der beiden Moste erfolgt getrennt und mit äußerst delikaten Arbeitsmethoden.

Die Fermentation verläuft bei Temperaturen nicht über 30 °C. Der Wein kommt in neue oder ein Jahr alte Barrique-Fässchen und beendet bis zum Jahresende die Milchsäure-Fermentation.

Daraufhin wird der Wein umgefüllt. Der Sangiovese und Cabernet werden zusammengegossen und in Barrique-Fässchen eingefüllt, wo der Wein zwölf Monate lang verbleibt. Es folgt die Abfüllung und Nachreifung in der Flasche mindestens sechs Monate lang, bevor er auf den Markt kommt.

Alkoholgehalt: 13% Volumenprozent.

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