

Chianti supertuscan Nearco

FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



NEARCO

Supertuscan I.G.T. (Indicación Geográfica Típica)

Variedad de uvas:

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

Altitud:

350 mt sobre el nivel del mar.

Sistema de cultivo:

ligadura a hileras

Notas sobre degustación:

Intensamente frutado, vinoso, al paladar se presenta óptimamente estructurado; es equilibrado, tiene taninos suaves y un final de gran persistencia.

Vinificación:

Las uvas del Nearco son las últimas que se vendimian y se seleccionan en la viña. El Cabernet se vendimia primero y el Sangiovese suele vendimiarse una semana después. El despalillado y el estrujado tienen lugar de manera suave, la vinificación se produce separadamente con técnicas de elaboración muy delicadas.

La fermentación tiene lugar a una temperatura no superior de los 30° C. Se introduce el vino en barricas nuevas o de un año de edad, y ante de finales de año completa la fermentación maloláctica.

Posteriormente el vino se trasiega y Sangiovese y Cabernet se ensamblan, después se trasvasan a barricas donde el vino permanece 12 meses. Sigue el embotellado y el redondeo en botella por lo menos 6 meses antes de ser introducido en el mercado.

Gradación alcohólica: 13%

Esta página está presente en Internet a http://www.fattorialoggia.com/nearco_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.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com