

Chianti supertuscan Nearco

# FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



## **NEARCO**

**Supertuscan I.G.T.** (Indication Géographique Typique)

### **Cépages:**

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

### **Altitude**

350 mt m.

### **Système de conduite:**

Cordon de Royat

### **Notes de dégustation:**

Intensément fruité, vineux, il présente une excellente structure au goût; il est équilibré, ses tannins sont moelleux et sa finale persistante.

### **Vinification:**

Les raisins du Nearco sont les derniers à être vendangés et sont sélectionnés dans le vignoble. Le Cabernet est vendangé avant et le Sangiovese, en général, une semaine après.

L'égrappage et le foulage se font avec douceur; la vinification a lieu séparément en employant des techniques de travail très délicates.

La fermentation se produit à une température qui ne dépasse pas les 30° C. Le vin est mis dans des barriques neuves ou d'un an et, avant la fin de l'année, la fermentation malolactique est achevée.

Puis, le vin est soutiré et le Sangiovese et le Cabernet sont assemblés. Ensuite, ils sont transvasés dans des barriques où le vin demeure pendant 12 mois. Suite à cela, le vin est mis en bouteilles où il est affiné pendant au moins 6 mois avant d'être introduit sur le marché.

**Degré alcoolique:** 13%

Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse [http://www.fattorialoggia.com/nearco\\_fr.htm](http://www.fattorialoggia.com/nearco_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](http://www.fattorialoggia.com) - E-mail: [info@fattorialoggia.com](mailto:info@fattorialoggia.com)