

Nearco, supertuscan IGT

FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



NEARCO

Supertuscan I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio:

70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon.

Altitudine

350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Note Degustative:

Intensamente fruttato, vinoso, al gusto presenta un'ottima struttura; è equilibrato, ha tannini soffici e un finale persistente .

Vinificazione:

Le uve del Nearco sono le ultime ad essere vendemmiate e vengono selezionate nel vigneto. Il Cabernet viene vendemmiato prima e il Sangiovese di solito una settimana dopo.

La diraspatura e la pigiatura avvengono in maniera soffice; la vinificazione avviene separatamente, in serbatoi inox, con tecniche di lavorazione molto delicate.

La fermentazione avviene ad una temperatura non superiore a 30° C. Il vino viene introdotto in barriques nuove o di un anno di età, ed entro la fine dell'anno completa la fermentazione malolattica.

Successivamente il vino viene travasato e Sangiovese e Cabernet vengono assemblati insieme, dopodiché travasati in barriques dove il vino rimane per 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Gradazione alcolica: 13%



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