

Chianti Classico Riserva Fattoria La Loggia - San Casciano in Val di Pesa

# FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



## TERRA DEI CAVALIERI

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

(Kontrollierte und geschützte Ursprungsbezeichnung)

#### Traubensorten:

80 % Sangiovese, 5 % Canaiolo, 15 % Cabernet Sauvignon  
und weitere rote Traubensorten.

#### Altitudine

350 mt s.l.m.

#### Anbausystem:

Kordonerziehung

#### Geschmacksnoten:

Intensives Rubinrot, reich an Extrakten, ausgewogene  
Tannine, samtig und elegant mit einem anhaltenden Finale.

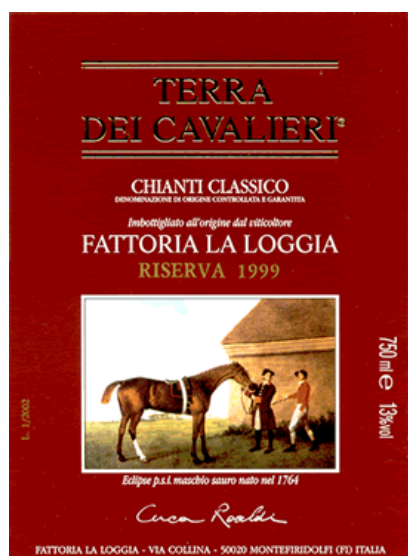
#### Herstellung:

Die Trauben werden schonend abgebeert und gekeltert. Die  
Gärung erfolgt in Edelstahl tanks.

Während dieser Phase schließt der Wein die Fermentation  
bei einer Temperatur nicht über 30 °C ab. Bis zum  
Jahresende ist auch die Milchsäure-Fermentation beendet.

Danach wird er in Eichenfässer mit verschieden großem  
Fassungsvermögen gefüllt und verbleibt dort zwölf Monate  
lang.

**Alkoholgehalt:** 13% Volumenprozent.



Questa pagina è presente sul web all'indirizzo [http://www.fattorialaloggia.com/riserva\\_de.htm](http://www.fattorialaloggia.com/riserva_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](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)