

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

# FATTORIA LA LOGGIA



1427



## TERRA DEI CAVALIERI

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

(Denominación de Origen Controlada y Garantizada)

#### Uvaggio:

80% Sangiovese, 5% Canaiolo, 15% Cabernet Sauvignon e  
altre varietà rosse.

#### Variedad de uvas:

350 mt s.l.m.

#### Sistema de cultivo:

ligadura a hileras

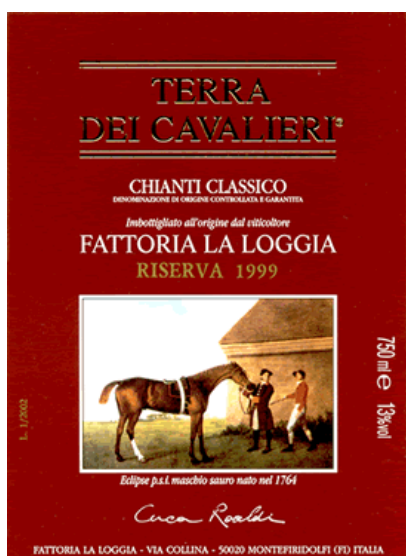
#### Notas sobre degustación:

Rojo rubí intenso, rico en extractos, taninos equilibrados,  
aterciopelado y elegante, con buena persistencia final.

#### Vinificación:

Las uvas se despalillan y se estrujan suavemente, la  
fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable.  
Durante esta fase, el vino completa su fermentación a una  
temperatura no superior de 30° C. Antes de final de año el  
vino completa su fermentación maloláctica y se trasiega a  
barriles de roble de diferentes capacidades donde permanece  
12 meses. A continuación el vino se embotella y se afina en  
botella por lo menos durante 6 meses antes de introducirlo  
en el mercado.

**Gradación alcohólica:** 12,5%/13% Vol.



TERRA  
DEI CAVALIERI

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Imbottigliato all'origine dal viticoltore*

FATTORIA LA LOGGIA  
RISERVA 1999



*Edipae p.s.l. maschio sauro nato nel 1764*

*Cucco Rospa*

FATTORIA LA LOGGIA - VIA COLLINA - 50020 MONTEFIRIDOLFI (FI) ITALIA

750 ml e 13% vol

Esta página está presente en Internet a [http://www.fattorialaloggia.com/riserva\\_es.htm](http://www.fattorialaloggia.com/riserva_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.fattorialaloggia.com](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)