

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

FATTORIA LA LOGGIA



1427



TERRA DEI CAVALIERI

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

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

Cépages:

80% Sangiovese, 5% Canaiolo, 15% Cabernet Sauvignon et autres variétés rouges.

Altitude

350 mt m.

Système de conduite:

Cordon de Royat

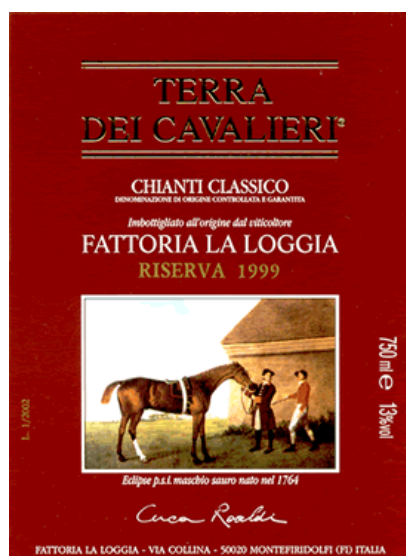
Notes de dégustation:

Rouge rubis intense, riche en extraits, tannins équilibrés, velouté et élégant avec une finale persistante.

Vinification:

Les raisins sont égrappés et foulés avec douceur, la macération se fait dans des cuves en acier inoxydable. Au cours de cette phase, le vin achève sa fermentation à une température qui n'excède pas les 30° C. Avant la fin de l'année, le vin termine sa fermentation malolactique et est mis ensuite dans des fûts en chêne de différentes contenances où il reste pendant 12 mois. Le vin est alors mis en bouteilles et il s'y affine pendant au moins 6 mois avant d'être introduit sur le marché.

Degré alcoolique: 12,5%/13% Vol.



Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse http://www.fattorialaloggia.com/riserva_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.fattorialaloggia.com - E-mail: info@fattorialaloggia.com