

FATTORIA LA LOGGIA *dal*



TERRA DEI CAVALIERI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Uvaggio:

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

Altitudine

350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Note Degustative:

Rosso rubino intenso, ricco in estratti, tannini bilanciati,
vellutato ed elegante con un finale persistente.

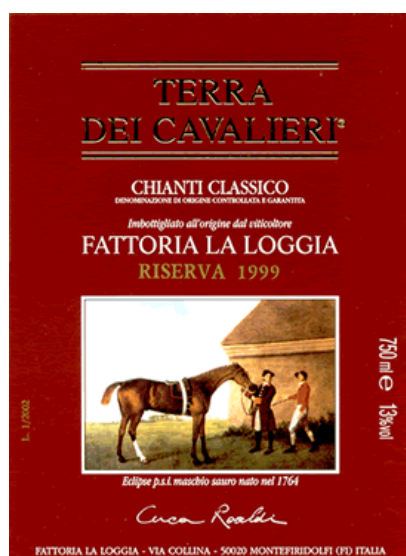
Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice, la
macerazione avviene in serbatoi di acciaio inox.
Durante questa fase, il vino completa la fermentazione ad
una temperatura non superiore ai 30° C. Entro la fine
dell'anno il vino completa la fermentazione malolattica e poi
viene trasferito in botti di rovere di varie capacità dove
rimane per 12 mesi.

Il vino viene poi imbottigliato e si affina in bottiglia per
almeno 6 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Gradazione alcolica:

12,5%/13% Vol.



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