

Roséwein trocken Fattoria La Loggia

# FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



## TERRA DEI CAVALIERI

**ROSATO SECCO IGT** (Typische Geographische Bezeichnung)

**Altitudine**

350 mt s.l.m.

**Anbausystem:**

Kordonziehung

**Traubensorten:**

90 % Canaiolo, 10 % andere ergänzende rote Sorten.

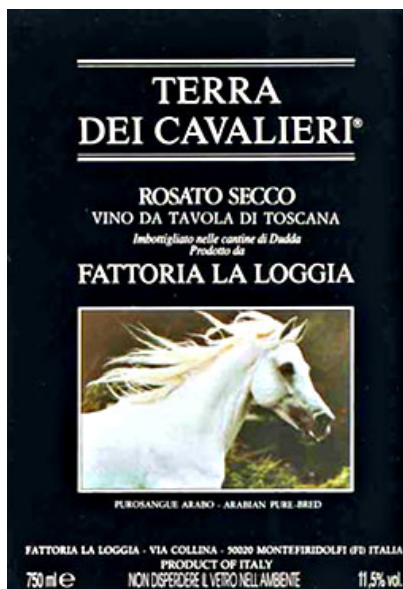
**Geschmacksnoten:**

Intensive Roséfarbe, mit fruchtigem Aroma, frisch, für den Gaumen gut ausgewogen und mit guter Struktur.

**Weinherstellung:**

Die Trauben werden auf schonende Weise abgebeert und gekeltert und kommen danach in Edelstahltanks, wo der Saft ca. zwölf Stunden lang gärt. Der Most wird auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um die natürliche Klärung zu begünstigen. Danach wird er in Edelstahltanks abgefüllt, wo die alkoholische Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur nicht über 20 °C erfolgt. Der Wein lagert dann in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 10 °C, damit die charakteristischen Aromastoffe bis zur Flaschenabfüllung erhalten bleiben.

**Alkoholgehalt:** 11,50% Volumenprozent



Diese Seite ist im Internet zur [http://www.fattorialoggia.com/rosato\\_de.htm](http://www.fattorialoggia.com/rosato_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.fattorialoggia.com](http://www.fattorialoggia.com) - E-mail: [info@fattorialoggia.com](mailto:info@fattorialoggia.com)