

Vino rosato Secco Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



TERRA DEI CAVALIERI

ROSATO SECCO IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Altitud:

350 mt sobre el nivel del mar.

Sistema de cultivo:

ligadura a hileras

Variedad de uvas:

90% Canaiolo, 10% otras variedades tintas.

Notas sobre degustación:

Colore rosato intenso, con aromi fruttati, fresco, ben bilanciato al palato e con buona struttura.

Vinificación:

Le uve se despalillan y se estrujan suavemente y se introducen en depósitos de acero inoxidable donde sufren una maceración de 12 horas aproximadamente. El mosto obtenido se enfría a una temperatura de 10° C para ayudar a su clarificación natural. A continuación se trasiega a depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada en los que tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura no superior de 20° C. El vino se conserva pues en depósitos de acero inoxidable a una temperatura di 10° C para que se mantengan inalterados sus aromas característicos hasta el momento del embotellado.

Gradación alcohólica: 11,50% vol.



Esta página está presente en Internet a http://www.fattorialoggia.com/rosato_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.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com