

Vin rosé sec Fattoria La Loggia

# FATTORIA LA LOGGIA



1427



## TERRA DEI CAVALIERI

ROSE SEC IGT (Indication Géographique Typica)

### Altitude

350 mt m.

### Système de conduite:

Cordon de Royat

### Cépages:

90% Canaiolo, 10% d'autres variétés rouges

### Notes de dégustation:

Couleur rosé intense avec des arômes fruités, frais, bien équilibré au palais et bien charpenté.

### Vinification:

Les raisins sont égrappés et pressés doucement; puis ils sont mis dans des cuves en acier inoxydable où ils subissent une macération de près de 12 heures. Le moût ainsi obtenu est refroidi à une température de 10° C pour favoriser la clarification naturelle. Ensuite, il est transféré dans des cuves en acier inoxydables à température contrôlée où a lieu la fermentation alcoolique à une température qui ne dépasse pas les 20° C. Le vin est alors conservé dans des réservoirs en acier inoxydable à une température de 10° C jusqu'à la mise en bouteilles pour ne pas altérer ses arômes caractéristiques.

Degré alcoolique: 11,50%



Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse [http://www.fattorialaloggia.com/rosato\\_fr.htm](http://www.fattorialaloggia.com/rosato_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](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)