

Vino rosato Secco Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



TERRA DEI CAVALIERI

ROSATO SECCO IGT

Altitudine

350 mt s.l.m.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Uvaggio:

90% Canaiolo, 10% altre varietà rosse complementari.

Note Degustative:

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

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice e poi inserite in serbatoi di acciaio inox dove subiscono una macerazione di circa 12 ore. Il mosto ottenuto viene raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorire la chiarificazione naturale. Viene poi trasferito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata dove ha luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 20° C. Il vino viene poi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10° C per mantenere inalterati gli aromi caratteristici fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 11,50% vol.



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