



I SISTRI

IGT Toscana Bianco

REGIONE:
Toscana

ZONA DI PRODUZIONE:
Chianti Classico

DENOMINAZIONE:
IGT Toscana Bianco

VITIGNO:
100% Chardonnay



INVECCHIAMENTO:

Sulle fecce fini, 10-12 mesi in barrique prevalentemente usate



VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese



AROMA E SAPORI

Aroma di frutta esotica, spezie dolci, vaniglia, nocciola e note fumè
Gusto pieno ed equilibrato, di buona sapidità e freschezza



ABBINAMENTI:

Risotto ai funghi porcini, secondi piatti di pesce e carni bianche