



I Sistri Collezione Privata



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Chardonnay

Zona di Produzione
Chianti Classico



Vinificazione
Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 litri



Invecchiamento
Sulle fecce fini. 20 mesi in barrique in prevalenza di primo passaggio



Abbinamenti
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce



Note sensoriali



Giallo intenso con riflessi dorati



Intenso e complesso con frutta esotica, ananas e mango, scorze di agrume candito, una nota fumé, miele e vaniglia



Avvolgente ed equilibrato, sapido e minerale