



I Sistri



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Chardonnay

Zona di Produzione
Chianti Classico



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



Invecchiamento
Sulle fecce fini. 10-12 mesi in barrique prevalentemente usate



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



Note sensoriali



Giallo paglierino carico



Frutta esotica, spezie dolci, vaniglia, nocciola e note fumè



Pieno ed equilibrato, di buona sapidità e freschezza