



Vin Blanc à Indication Géographique Toscane  
« Villa Guardatoia »

C'est un vin que l'on obtient des grappes de cépages tels que Trebbiano Toscano (70%), Malvasia du Chianti (25%) et Vermentino (5%).

La forme d'élevage est à guyot et les traitements suivent des procédures de lutte intégrée.

La fermentation se fait à l'intérieur de cuves inox ; après 7-8 mois le vin est prêt pour être mis en bouteilles et commercialisé dans des bouteilles de type bordelais.

C'est un vin de couleur légèrement ambrée, au parfum léger et à l'acidité contenue, à savourer frais ; il est adapté aux plats qui traditionnellement se marient au blanc, pour une table au quotidien agréable et simple.