



E' un vino ottenuto da uve dei vitigni Trebbiano Toscano (70%), Malvasia del Chianti (25%) e Vermentino (5%).

La forma di allevamento è a guyot toscano e i trattamenti seguono procedure di lotta integrata.

La fermentazione avviene all'interno di tini in acciaio inox e dopo 7-8 mesi è pronto per essere imbottigliato e commercializzato in bottiglie bordolesi.

Il Villa Guardatoia Bianco ha colore leggermente ambrato, lievi profumi e contenuta acidità. Un vino da bere fresco, adatto ai tradizionali abbinamenti di un bianco, per una piacevole e non impegnativa tavola quotidiana.