

Le Mire

Bianco Toscana IGT

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Tipologia vino | Vino Bianco fermo secco |
| <i>Wine typology</i> | <i>Dry white still wine</i> |
| Denominazione/Appellation | Toscana IGT |
| Uve/Blend | Trebbiano 90% - Chardonnay 10% |
| Regione/Region | Toscana |
| Suolo | Argilloso sabbioso |
| <i>Soil</i> | <i>Clayey with sandy strata</i> |

Invecchiamento/Ageing

| | |
|------------------------------|---|
| Stabilizzazione | Basse Temperature (-4°C), segue filtrazione |
| <i>Stabilization process</i> | <i>Low Temperature (-4°C), filtering</i> |

Note degustative

A base di uve di Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti e Chardonnay. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumi freschi, intensi e floreali ed un gusto molto vivace, leggero, estremamente piacevole.

Tasting notes

This wine is produced with Trebbiano Toscano and Malvasia del Chianti grapes with the addition of a small percentage of Chardonnay. It has a tenuous straw-yellow color with greenish reflections, fresh, intense and flowery aromas and a remarkably lively light and extremely pleasant flavor.

