



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



## Sofi

### BIANCO DOC COLLI DI FAENZA

---

*Chardonnay 60%*  
*Sauvignon blanc 20%*  
*Trebbiano della Fiamma 20%*  
13,5% vol

Per un terzo della massa la vinificazione si svolge in barrique di rovere francese per un periodo di circa sei mesi. Successivamente si ricompona la massa totale in serbatoi inox ed inizia un periodo di affinamento di dodici mesi con costante batonnage. Si procede quindi all'imbottigliamento ed ad un successivo affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Colore giallo scarico, profumo elegante, intenso e persistente, con note principali di frutta esotica e agrumi e note secondarie di burro e tabacco. Sapore caldo e vellutato, molto persistente e con un finale di "boisé".

---

#### La Pistona

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO  
Corso A. Diaz, 36  
47121 Forlì (FC)  
Tel. 348 5314787  
Fax. 0543 092336  
Mail. [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)  
P. IVA 03567390269