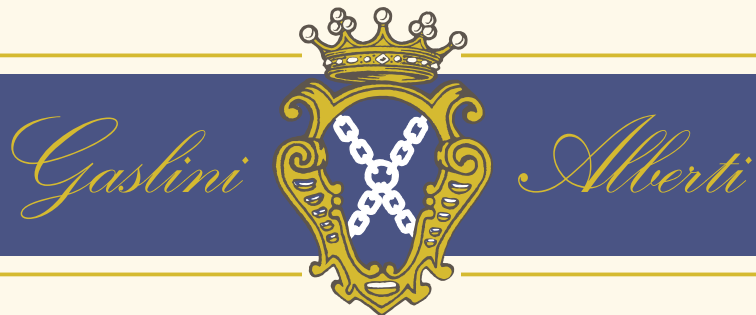


BADIA di MORRONA

T O S C A N A





BADIA di MORRONA

FELCIAIO

TOSCANA VERMENTINO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Tra i pochissimi vitigni autoctoni bianchi che caratterizzano la Toscana c'è il Vermentino. Base da sempre dei migliori vini prodotti nella costa, è forse per questo che ha caratteristiche particolarmente adatte all'abbinamento con il pesce.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, con formaggi freschi e piatti a base di pesce.

BEVIBI LITÀ

Da bere entro l'anno seguente alla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Vermentino.

Alcool: 13,00% vol.

Affinamento: solo acciaio.

Vermentino is one of the few local white grape varieties which is typically Tuscan. Regularly the major grape of the better blends produced on the region's coast, perhaps for this reason it goes particularly well with fish.

TASTING NOTES

A straw yellow with greenish highlights of good intensity, the wine is fresh and elegant in aroma with floral and citric notes. The flavors are soft and attractively crisp, perceptibly savory.

MATCHES WITH FOOD

An excellent aperitif, it goes well with soft cheese and with fish.

TO DRINK

To drink within a year after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Vermentino

Alcohol: 13°

Aging: only stainless steel.



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA DI MORRONA

LA SUVERA

TOSCANA BIANCO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Frutto del blend di importanti vitigni internazionali e autoctoni come lo Chardonnay, il Vermentino ed il Viognier, ha struttura e morbidezza in contemporanea. Tipica la sapidità dovuta al territorio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, dai riflessi dorati, offre fini sentori aromatici mediterranei e tropicali che ricordano la frutta esotica. L'evoluzione in bottiglia dona eleganti e complesse note minerali. In bocca è ampio, intenso e persistente con un'acidità equilibrata.

ABBINAMENTI

Ideale con primi a base di pesce e carni bianche.

BEVIBILITÀ

Tra i bianchi longevi che sono al top fino a 3-4 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 50% Chardonnay, 40% Viognier, 10% Vermentino

Alcool: 13,5% vol.

Maturazione: Chardonnay 6 mesi in barrique. Solo vasca d'acciaio per Viognier e Vermentino

The fruit of a blend of important International and autochthonous varieties, Chardonnay, Vermentino and Viognier, it is a wine which is both structured and soft. The savor of the territory is well present.

TASTING NOTES

A full straw yellow in color with light golden highlights, the elegant Mediterranean and exotic aromas recall tropical fruit. The development in bottle gives elegant, complex, and mineral notes. On the palate the wine is ample, intense, and persistent with a balanced acidity.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with pasta and rice dishes with fish and white meat.

TO DRINK

It is a long-lived white wine which will last three or four years after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: 50% Chardonnay, 40% Viognier, 10% Vermentino.

Alcohol: 13.5°

Aging: six months in barrel for the Chardonnay, only stainless steel tanks for the Viognier.



S.A.F.T. snc - BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

www.badiadimorrone.it

clienti@badiadimorrone.it

BADIA di MORRONA

I SODI DEL PARETAIO

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti hanno sempre contribuito alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio" espressione tipica del Chianti: profumato ed elegante, ma di bella ricchezza e intensità. Il piacere che si cerca aprendo una bottiglia di Chianti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un tannino morbido e maturo.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

BEVIBILITÀ

Da bere entro due-tre anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Alcool: 13,50% vol.

Maturazione: in vasche di cemento e/o di acciaio per 10 mesi.

Chianti is undoubtedly, and on a worldwide basis, Italy's most famous wine. The Gaslini Alberti family has always contributed to the prestige of this appellation with their "I Sodi del Paretaio", a typical expression of the wine, fragrant and elegant and of good richness and intensity as well, the pleasure sought and found in opening a good bottle of Chianti.

TASTING NOTES

Good freshness on the nose with perceptible notes of fruit and flowers. On the palate, the wine is pleasurable and versatile, soft in its tannins and ripe. A perfect wine for salami, cheese, and red meat, it is meant to be drunk young.

MATCHES WITH FOOD

A perfect wine for salami, cheese, and red meat.

TO DRINK

It is meant to be drunk young.

TECHNICAL NOTES

Blend: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah

Alcohol: 13.5°

Aging: for ten months in concrete or stainless steel tanks.



S.A.F.T. snc - BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA di MORRONA

TANETO

TOSCANA ROSSO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Il terroir della Toscana è adatto a qualunque vitigno, ma alcuni in particolare danno risultati più originali. È il caso del Syrah che, abbinato alla ruffianeria del Merlot ed alla tipicità del Sangiovese, dà un vino originale e complesso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale con primi e carni grigliate.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 3-4 anni, al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 70% Syrah, 15% Sangiovese, 15% Merlot.

Alcool: 14,00% vol.

Maturazione: 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Tuscan terroir is suitable for many different grape varieties, but several give particularly expressive results. This is the case with Syrah which, together with the immediate appeal of Merlot and the typically territorial personality of, gives an original and complex wine.

TASTING NOTES

Intense in color with delicate aromas of cinnamon, chocolate, and black pepper, soave and supple on the palate with a velvety texture, the finish and aftertaste of the wine are pleasurable long and full.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with pasta and rice dishes and with grilled meat.

TO DRINK

Already pleasurable after three or four years, it reaches its peak after a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: 70% Syrah, 15% Sangiovese, 15% Merlot

Alcohol: 14°

Aging: 12 months in 60 gallon French oak barrels.



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA DI MORRONA

N'ANTIA

TOSCANA ROSSO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Alcuni tra i più grandi vini prodotti nella costa toscana sono frutto del tipico blend bordolese. Cabernet Franc e Sauvignon assieme al Merlot caratterizzati dal terroir toscano, diventano vini di grande personalità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino profondo. Ampio e complesso al naso dove spezie e toni balsamici integrano una bella base di frutta matura, con lievi note di ribes, tabacco e vaniglia. Palato intenso. Al gusto si presenta ampio, morbido e carnoso con un finale lungo e gradevolissimo.

ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti e formaggi.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 4-6 anni. Al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot.

Alcool: 14,50% vol.

Maturazione: 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Some of the greatest wines produced on the Tuscan coast are the fruit of the typical Bordeaux blend of Cabernet Franc and Merlot. Characterized by the terroir of Tuscany, they are wines of outstanding personality.

TASTING NOTES

A deep ruby in color, the nose is ample and complex with spicy and balsamic notes which fuse with lovely aromas of ripe berry fruit, subtle in their suggestions of black currants, tobacco, and vanilla. Intense in flavor, fleshy and supple with a long and deeply pleasurable finish and aftertaste.

MATCHES WITH FOOD

A fine accompaniment to roasts and cheese.

TO DRINK

Drinking well after four to six years, it will easily age for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 20% Merlot

Alcohol: 14.5°

Aging: fifteen months in 60 gallon French oak barrels and ten months in bottle before release.



S.A.F.T. snc - BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA di MORRONA

VIGNAALTA

TOSCANA SANGIOVESE

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Il Sangiovese nella più alta espressione aziendale. Frutto di una selezione di uve dal miglior vigneto dell'azienda da cui prende il nome. Basse rese per Ha e affinamento attento in legno sono gli unici accorgimenti per ottenere un vino che con ogni sua caratteristica dice: Toscana.

NOTE ORGANOLETTICHE

Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.

ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 5-7 anni. Al suo top fino a 15 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Alcool: 14% vol.

Affinamento: una parte in botti da 25 hl di rovere francese ed una piccola parte in barriques da 225 lt di secondo passaggio.

The finest expression of Sangiovese at the estate, fruit of a rigorous selection of the grapes of the best vineyard on the property, which has given it its name. Low yields per acre and a careful aging in cask and barrel are the sole measures taken to produce a wine which, in all of its various characteristics, declares: Tuscany.

TASTING NOTES

On the nose the wine offers an intense and elegant bouquet of red fruit, cherries and wild cherries, along with sweet spices. Structured and balanced, the palate is full-bodied with a tannic density, well amalgamated and sustained, which is typical of a fine Sangiovese.

MATCHES WITH FOOD

An ideal wine with game.

TO DRINK

A wine which reaches its peak in five to seven years.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Sangiovese

Alcohol: 14°

Aging: partly in 2500 liter (650 gallon) French oak casks and a small part in 60 gallon barrels already used once previously.



S.A.F.T. snc - BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA di MORRONA

VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nel resto della Toscana i vitigni tipici per il Vin Santo sono il Trebbiano e la Malvasia. Per Vin Santo di Badia di Morrona si utilizza anche la Colombana, vitigno tipico di quest'area. Viene prodotto nel modo più tradizionale, lasciando cioè appassire le uve nei cannicci fino a Febbraio perché la concentrazione zuccherina aumenti molto a seguito della perdita di acqua. Il mosto riposa in caratelli da 110 l per almeno quattro anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Accattivante al naso, intensi profumi terziari di albicocca, mandorla e frutta secca. In bocca denso, dolce all'entrata con buona persistenza ed armonia tra dolcezza e acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo compagno per pasticceria secca o formaggi molto stagionati, affiancati da miele e confetture varie. Grande vino da meditazione per momenti di relax

BEVIBILITÀ

Un grande Vin Santo non invecchia mai.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia e Colombana

Alcool: 15,50% vol.

Affinamento: almeno 4 anni in piccole botti di rovere da 110 lt.

In other parts of Tuscany, the typical grape varieties for Vin Santo are Trebbiano and Malvasia. The Vin Santo of the Badia di Morrona, instead, utilizes Colombana as well, a typical grape of its part of Tuscany. The wine is produced in a rigorously traditional way, leaving the grape bunches to dry on reed mats until February in order to increase the sugar content as the grapes dry and raisin. The must then ferments and ages in small barrels for a minimum of four years.

TASTING NOTES

A brilliant golden yellow with amber highlights, the aromas of the wine are attractively intense with notes of apricots, almonds, and hazelnuts. Dense on the palate, sweet and long, this is a Vin Santo with an excellent balance between sweetness and a vibrant acidity.

MATCHES WITH FOOD

An excellent match with dry pastry or aged cheese accompanied by honey or jam or marmalade it is also a superior wine for meditation or for moments of relaxation.

TO DRINK

A great Vin Santo can last virtually for ever.

TECHNICAL NOTES

Blend: Trebbiano, Malvasia and Colombana

Alcohol: 15,50°

Aging: at least four years in (30 gallon) feullates.

S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

BADIA DI MORRONA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: QUELLO VERO
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL: THE TRUE KIND

L'olio EVO di Badia di Morrona è frutto di selezione di cultivar tipiche toscane (Frantoio, Moraiolo e Leccino), di tempi minimi tra raccolta e molitura e di controllo della temperatura di lavorazione. Un livello qualitativo alto ottenuto con costi di produzione molto alti, ma il vero extra vergine si fa solo così.

NOTE TECNICHE

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva

Varietà olivi: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Sistema di allevamento: monocono – vaso

Raccolta: manuale tra la fine di Ottobre ed i primi di Novembre

Frangitura: a temperatura controllata

Stoccaggio: in fusti inox a temperatura di 16°C

Acidità: inferiore a 0,3%

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore verde con riflessi dorati. Al naso risulta essere fruttato maturo, con note mandorlate, di gusto pieno e armonico leggermente piccante

Consumo consigliato: entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento

Formati disponibili: 750 ml. - 5 lt.

The Badia di Morrona extra-virgin olive oil is the fruit of a selection of typical Tuscan olive varieties (Frantoio, Moraiolo, and Leccino), of a minimum lapse of time between picking and milling, and of a careful control of temperatures during the working of the fruit. The very high quality level achieved is expensive, production costs are high, but a true extra-virgin olive oil can only be produced with these criteria.

TECHNICAL NOTES

Category: extra-virgin olive oil

Olive varieties: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Training systems: trained to a vase or mono-cone shape

Picking: by hand in late October and early November

Milling: with temperature control

Storage: in stainless steel containers at a temperature of 61° Fahrenheit (16° centigrade)

Acidity: less than 0.3 grams per liter

TASTING NOTES

Green in color with light golden highlights, aromas of ripe olive fruit with hints of almonds, full and balanced in flavor, slightly spicy and piquant

To consume: within 18 months of the date of bottling

Available formats: .75 liters – 5 liters



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

BADIA DI MORRONA

VIVAJA – ACQUAVITE D'UVA

(GRAPE EAU DE VIE)

L'acquavite d'uva "Vivaja" nasce dalla distillazione di mosto di uve Trebbiano e Vermentino dei vigneti aziendali. La distillazione è lenta e a temperatura costantemente bassa per ottenere un prodotto che si caratterizza per la sua fragranza e morbidezza. Fruttata, gradevole, intensa al naso. Ideale è la degustazione a temperatura ambiente in bicchieri molto freddi.

NOTE TECNICHE

Alcool: 40,00% vol.

Colore: limpido e chiaro

Aromi: fruttata, gradevole e intensa al naso, gusto leggermente vinoso, deciso ed armonico

Formato: 500 ml.

This eau-de-vie is produced by distilling the must of Trebbiano and Vermentino grapes of the estate's proprietary vineyards. The distillation is a slow one and temperatures are kept low during the process in order to obtain a soft and fragrant spirit. Fruity, pleasurable, and intense on the nose, it is best tasted at room temperature in chilled glasses.

TECHNICAL NOTES

Alcohol: 40°

Color: clean and clear

Aroma: fruity, pleasurable, and intense on the nose, decisive, balanced, and grapey in flavor.

Format: 500 milliliters (1/2 liter).



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrona.it
clienti@badiadimorrona.it

BADIA di MORRONA

BIANCO DEI POGGI

TOSCANA BIANCO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità. Ideale come aperitivo, con formaggi freschi e piatti a base di pesce. Da bere giovane.

ABBINAMENTI

Fresco come aperitivo, oppure a tutto pasto con piatti leggeri e delicati.

BEVIBILITÀ

Da consumare entro l'anno seguente a quello della vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Vermentino, Trebbiano e Chardonnay.

Alcool: 12,5% vol.

Affinamento: solo acciaio.

TASTING NOTES

Straw yellow with greenish highlights of good intensity, the wine is fresh and elegant on the nose with delicate floral and citrus fruit notes. Crisp on the palate, soft and decisively savory it is ideal as an aperitif, with soft cheese, and with fish dishes. A wine to be drink while still young.

MATCHES WITH FOOD

Served cool, as an aperitif; a wine for the entire meal with light and delicate dishes.

TO DRINK

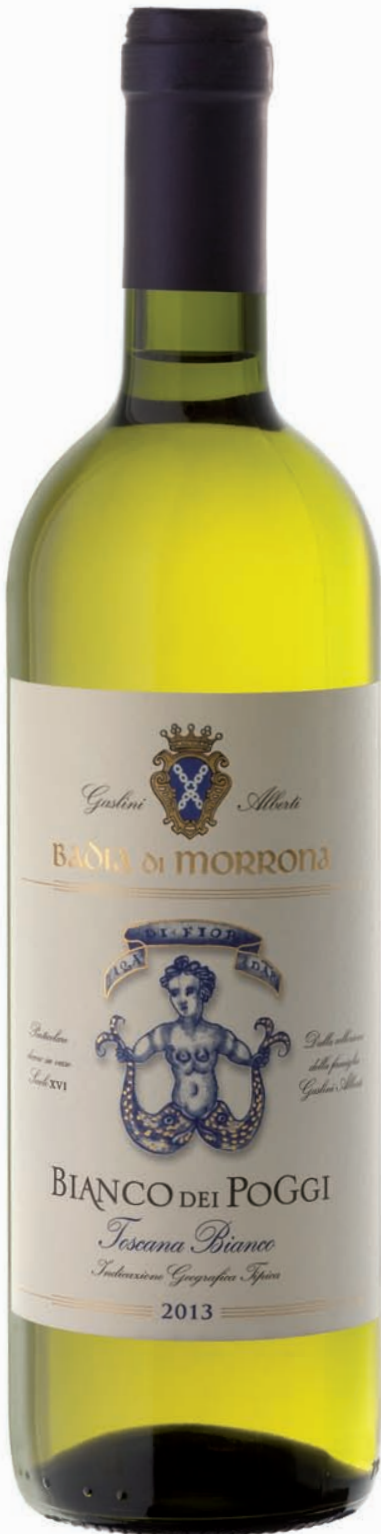
Within a year after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: Vermentino, Trebbiano, and Chardonnay

Alcohol: 12.5°

Aging: solely in stainless steel tanks.



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA di MORRONA

ROSSO DEI POGGI

TOSCANA ROSSO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Vino di semplice e fragrante bevibilità, espressione tipica del Sangiovese delle Colline Pisane e di immediato accompagnamento da tutto pasto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e vivace, con belle sfumature porpora. Profumo fine ed intenso, con note di piccoli frutti ed erbe aromatiche. Al gusto è pieno, sapido, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina con carni bianche e rosse e formaggi freschi.

BEVIBILITÀ

Da bere entro un anno dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese 85%, 15% vitigni complementari.

Alcool: 13,50% vol.

Affinamento: solo acciaio.

A wine of simple and fragrant drinking pleasure, a typical expression of the Sangiovese of the Pisan hills, a wine which drinks well throughout the entire meal.

TASTING NOTES

An intense and lively ruby red with lovely purple highlights. Elegant and intense on the nose with aromas of berry fruit and aromatic herbs. Full in flavor, savory, soft, and balanced.

MATCHES WITH FOOD

Excellent with both white and red meat and with young, soft cheese.

TO DRINK

Within a year after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: 85% Sangiovese, 15% other complementary grape varieties

Alcohol: 13.5°

Aging: solely in stainless steel tanks.



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

BADIA DI MORRONA

CALIGIANO

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino di intensità media, buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con una acidità equilibrata ed un tannino morbido e maturo. Ideale con salumi, formaggi e carni rosse. Da bere giovane.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

BEVIBILITÀ

Da bere entro due-tre anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese 85%, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Alcool: 13,50% vol.

Affinamento: Acciaio e/o cemento per 10 mesi.

TASTING NOTES

A ruby red of medium intensity, the wine is of good freshness on the nose with very perceptible fruity and floral notes. Pleasurable and versatile in its flavors with a balanced acidity and ripe and balanced tannins. A wine to be drunk young, it is ideal with salami, cheese, and red meat.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with salami, cheese, and red meat.

TO DRINK

Within two or three years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: 85% Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah

Alcohol: 13.5°

Aging: for ten months in stainless steel and/or cement tanks.



S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it

S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
clienti@badiadimorrone.it

