

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