

# 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.

**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.

**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](http://www.badiadimorrone.it)  
[clienti@badiadimorrone.it](mailto: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](http://www.bricchiastigiani.it)  
[info@bricchiastigiani.it](mailto:info@bricchiastigiani.it)