

# 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, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

**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:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah.

**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](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)