

# 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.

#### BEVIBILITÀ

Da bere entro l'anno seguente alla vendemmia.

#### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Vermentino.

**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:** Vermentino

**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](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)