

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: Sangiovese.

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: Sangiovese.

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