

BADIA di MORRONA

BIANCO DELLA BADIA

TOSCANA BIANCO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Il nostro bianco per tutte le occasioni, fresco e profumato, morbido in bocca. Una bottiglia sempre pronta per un pasto da soli o in compagnia.

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.

Our white wine is for all occasions, fresh, fragrant, and soft on the palate. A bottle which is always ready for a meal either on one's own or in company.

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
clienti@badiadimorrone.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchastigiani.it
info@bricchastigiani.it