

BADIA di MORRONA

I SODI DEL PARETAIO

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti hanno sempre contribuito alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio" espressione tipica del Chianti: profumato ed elegante, ma di bella ricchezza e intensità. Il piacere che si cerca aprendo una bottiglia di Chianti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un tannino morbido e maturo.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

BEVIBILITÀ

Da bere entro due-tre anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Alcool: 13,50% vol.

Maturazione: in vasche di cemento e/o di acciaio per 10 mesi.

Chianti is undoubtedly, and on a worldwide basis, Italy's most famous wine. The Gaslini Alberti family has always contributed to the prestige of this appellation with their "I Sodi del Paretaio", a typical expression of the wine, fragrant and elegant and of good richness and intensity as well, the pleasure sought and found in opening a good bottle of Chianti.

TASTING NOTES

Good freshness on the nose with perceptible notes of fruit and flowers. On the palate, the wine is pleasurable and versatile, soft in its tannins and ripe. A perfect wine for salami, cheese, and red meat, it is meant to be drunk young.

MATCHES WITH FOOD

A perfect wine for salami, cheese, and red meat.

TO DRINK

It is meant to be drunk young.

TECHNICAL NOTES

Blend: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah

Alcohol: 13.5°

Aging: for ten months in concrete or 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.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it