

# BADIA di MORRONA

## I SODI DEL PARETAIO RISERVA



### CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
APPELLATION CONTROLLED AND GUARANTEED

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. Oggi la gamma si arricchisce anche di un Chianti Riserva dove il Sangiovese è padrone assoluto essendo l'unico vitigno utilizzato. Diciotto mesi in botti da 26 Hl ne affinano le angolosità e i tannini dandogli un invidiabile equilibrio sia al profumo che al gusto.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Piacevole freschezza al naso con spiccate note di frutta rossa. Al palato risulta un vino piacevole e morbido, con un tannino elegante e maturo.

### ABBINAMENTI

Ideale con salumi, carni rosse e selvaggina.

### BEVIBILITA'

Da bere anche dopo 4-5 anni dalla vendemmia.

### NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Sangiovesc.

Alcool: 13,50% vol.

Maturazione: in botte da 26 Hl per 18 mesi.

Chianti is, for the entire world, unquestionably the most famous Italian wine of all. The Gaslini Alberti have contributed to the quality of this appellation, producing "I Sodi del Paretaio", a typical expression of this wine. Today the range is further enriched by a Chianti Riserva where the Sangiovese grape is lord and master, as it is the only variety utilized. Eighteen months of aging in 685 gallon (2600 liter) oak casks have rounded off the angles and the tannins, giving the wine an admirable balance both in terms of aroma and flavor.

### TASTING NOTES

A pleasurable freshness on the nose with notes of red fruit. Soft and pleasurable on the palate as well, with ripe and elegant tannins.

### WITH FOOD

Ideal with salami and other cold cuts, red meat, and game.

### TO DRINK

From four to five years after the vintage.

### TECHNICAL NOTES

Grapes: 100% Sangiovese.

Alcohol: 13,5°.

Aging: for 18 months in 2600 liter (685 gallon) oak casks.

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)