

# BADIA DI MORRONA

## I SODI DEL PARETAIO GRAPPA

### NOTE ORGANOLETTICHE

Nasce dalla distillazione delle vinacce della tenuta Badia di Morrona. La distillazione è lenta e a temperatura costantemente bassa per ottenere un prodotto che si caratterizza per la sua fragranza e morbidezza. Fruttata, gradevole e intensa al naso. Colore ambrato.

**Formato disponibile**  
700 ml.

### ABBINAMENTI

Ideale a temperatura fresca, ottima compagna per sigari Toscani.

### AFFINAMENTO

Riposa in botti di rovere per 12 mesi.

### NOTE TECNICHE

**Alcool:** 40,00% vol.

### TASTING NOTES

*Produced from the pomace of the Badia di Morrona estate. The distillation is slow and at constantly low temperatures in order to obtain a product characterized by its fragrance and softness. Fruity, pleasurable, and intense on the nose. Ambe in color.*

**Available format**  
700 ml.

### TO DRINK WITH

Excellent ideal at a low temperature, excellent with Tuscan cigars.

### AGING

For twelve months in oak barrels.

### TECHNICAL NOTES

**Alcohol:** 40°.



S.A.E.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)