

BADIA di MORRONA

I SODI DEL PARETAIO RISERVA

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 Riserva" espressione tipica del Chianti. 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.

CHIANTI RISERVA 2015

L'annata 2015 può essere senza dubbio considerata un'ottima vendemmia. Ci siamo trovati un'annata ben formulata: inverno ricco di precipitazioni, primavera mite ed un'estate calda con bellissime precipitazioni nel mese di Agosto che hanno permesso una maturazione delle uve quasi perfetta sia dal punto di vista fisiologico sia fenolico. Il Sangiovese è stato vendemmiato tra la fine di Settembre e la prima settimana di Ottobre.

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.

BEVIBILITÀ

Da bere anche dopo 5 o 7 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Sangiovese.

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 Riserva", a typical expression of this wine. 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. The Sangiovese was picked in late September and early October.

CHIANTI RISERVA 2015

The 2015 vintage must be considered high level. We found ourselves with a well balanced growing season: a winter with ample rainfall, a mild spring, and a warm summer with highly useful August rainfall which assisted a ripening - both analytical and physiological - which was virtually perfect.

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.

MATCHES WITH FOOD

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

TODRINK

From five to seven years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Sangiovese.

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



BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

www.badiadimorrona.it

info@badiadimorrona.it