

# LA SUVERA

TOSCANA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica



Vino bianco che si impone per importanza già dalla luminosità del suo giallo dorato. Espressione di nobili vitigni internazionali, principalmente Chardonnay e Viognier, si fa apprezzare per struttura e morbidezza, unite a una spiccata sapidità tipica del territorio.

Its brightly golden yellow makes this white wine particularly amazing. It is an expression of fine international grapes, mainly Chardonnay and Viognier, and it is remarkable for its texture and softness, supported by the typical sapidity of the terroir.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, dai riflessi dorati, offre fini sentori aromatici mediterranei e tropicali che ricordano la frutta esotica. L'evoluzione in bottiglia dona eleganti e complesse note minerali. In bocca è ampio, intenso e persistente con un'acidità equilibrata. Ideale con primi a base di pesce e carni bianche. Raggiunge la sua maturità entro 3-4 anni.

Straw yellow in colour with golden hues, this wine's aroma is both mediterranean and tropical with hints of exotic fruit. Bottle ageing has given this wine elegant and complex mineral notes. Full bodied in the mouth with a long finish and well balanced acidity. Good with pasta or white meat. Best after 3-4 years.

## NOTE TECNICHE

**Uvaggio:**  
50% Chardonnay, 40% Viognier,  
10% Vermentino

**Alcool:**  
13,5 % vol

**Vigneto:**  
San Luigi: 160 m.s.l.m., esposizione nord-est

**Tipologia del terreno:**  
suolo di origine pliocenica, caratterizzato da tessitura prevalentemente argillosa, con buona presenza di sabbia e limo

**Sistema di allevamento:**  
cordone speronato

**Densità viti per ettaro:**  
5.600

**Vendemmia:**  
effettuata a mano in cassette da fine agosto a metà settembre

**Temperatura di fermentazione:**  
16-18 °C

**Maturazione:**  
Chardonnay 6 mesi in barrique, in vasca d'acciaio per Viognier e Vermentino

**Grapes:**  
50% Chardonnay, 40% Viognier,  
10% Vermentino

**Alcohol:**  
13,5 % vol

**Vineyards:**  
San Luigi: 160 m. above sea level, Nord - Est exposure

**Soil Composition:**  
pliocen origin, tending to clay, with a good amount of sand and lime

**Cultivation System:**  
spur-pruned

**Plants per HA:**  
5.600

**Harvest:**  
all hand picked starting in the end of August until middle of september

**Fermentation temperature:**  
16-18 °C

**Ageing:**  
Chardonnay: 6 month in barriques, Viognier and Vermentino: stainless steel tanks



BADIA di MORRONA

Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola - Pisa  
Tel. 0587 656013 - Fax 0587 655162

cantina@badiadimorrone.it info@badiadimorrone.it www.badiadimorrone.it