

I SODI DEL PARETAIO

Chianti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Dalle colline pisane si produce questo moderno Chianti, ideale e piacevole vino quotidiano, duttile con vari abbinamenti, grazie al suo tannino vivo ma docile e ben accompagnato da buona alcolicità e da un'acidità non eccessiva. L'affinamento in acciaio e cemento rispetta la personalità fruttata del Sangiovese

In Pisa lands we produce this modern Chianti, a nice daily wine, very versatile with different food matching; mature tannins and a balanced acidity are its points of strength. Ageing in stainless steel and concrete vats support and preserve the Sangiovese fruity personality.



NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino di intensità media, buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con una acidità equilibrata ed un tannino morbido e maturo. Ideale con salumi, formaggi e carni rosse. Da bere giovane.

Ruby red of medium intensity, a fresh bouquet with distinct fruity and floral overtones. Pleasing and versatile to the palate with a well balanced acidity and soft, mature tannins. Good with salumi, cheese or meat. Drink now.

NOTE TECNICHE

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

Alcool:
13,50% vol

Vigneti:
principalmente N° Antia: 180 m s.l.m., esposizione sud/est

Tipologia del terreno:
di origine pliocenica, prevalentemente a tessitura franco argillosa

Sistema di allevamento:
cordone speronato

Densità viti per ettaro:
5.600 piante

Vendemmia:
prevalentemente effettuata a macchina da inizio settembre ai primi di ottobre

Temperatura di fermentazione:
28°C per Merlot e Cabernet Sauvignon, 26°C per il Sangiovese

Tempo di macerazione:
8 giorni

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

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

Alcohol:
13,50% vol

Location of Vineyards:
mainly N° Antia: 180 m above sea level, south est exposure

Soil Composition:
pliocene origin, tending to clay

Cultivation System:
spur pruned

Plants per HA:
5.600

Harvest:
mainly machine-picked, late September/early October)

Fermentation temperature:
28°C for Merlot e Cabernet Sauvignon, 26°C for Sangiovese

Maceration:
8 days

Ageing:
in stainless steel or concrete vats for 10 months



BADIA di MORRONA

Badia di Morrone

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

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