

VIGNAALTA

Sangiovese di Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vignaalta per la sua eleganza e personalità rappresenta la maggiore espressione di Sangiovese della Tenuta Badia di Morrone. E' prodotto con uve provenienti da un vigneto storico dell'azienda, dove si hanno bassissime rese per ettaro. Si nota per la tipicità di un Sangiovese complesso, dove frutta matura si affianca a sentori balsamici e speziati. Il finale si caratterizza per i persistenti e piacevoli tannini varietali.

It is our top Sangiovese wine, produced with grape harvested from an historical vineyard, where we have very low yield per hectare. It is a traditional and complex Sangiovese, where a mature fruit personality is embraced by balsamic and spiced flavours. The final sensations are enhanced by long lasting and fine tannins.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena, e di spezie dolci. Strutturato ed equilibrato, al palato un corpo importante esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese. Ideale con selvaggina.

Raggiunge la sua maturità entro 5-7 anni.

Clear ruby red colour, and elegant intense bouquet, with red fruits overtones, particularly cherry, and hints of vanilla. Balanced and full-bodied, this wine delights the palate due to the well integrated and long lasting tannins, typical of Sangiovese. Good with game. Best after 5-7 years.

NOTE TECNICHE

Uvaggio:
100% Sangiovese

Alcool:
14 % vol

Vigneto:
Vignaalta: 200 m.s.l.m., esposizione sud-est

Tipologia del terreno:
suolo di origine pliocenica, molto profondo, caratterizzato da tessitura prevalentemente argillosa, contenuto in calcare medio

Sistema di allevamento:
cordone speronato

Densità viti per ettaro:
5.600

Vendemmia:
effettuata a mano in cassette da fine settembre - ottobre

Temperatura di fermentazione:
28°C

Tempo di macerazione:
15 giorni

Maturazione:
15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt., di secondo passaggio

Grapes:
100% Sangiovese

Alcohol:
14 % vol

Vineyards:
Vignaalta, 200 m. above sea level south est exposure

Soil Composition:
of Pliocene origin, very deep. The soil is rich in clay, and has a medium calcareous content

Cultivation System:
spur-pruned

Plants per HA:
5.600

Harvest:
all hand picked starting in late September - October

Fermentation temperature:
28°C

Maceration:
15 days

Ageing:
the wine is aged in second passage French barriques for 15 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