

TANETO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vino che nasce dal matrimonio fra la tipicità del Sangiovese e la sperimentazione sul territorio pisano di vitigni internazionali, tra cui emerge il Syrah. Il risultato, dopo l'affinamento in barrique, è un vino rosso di potente struttura, con tannino ben vivo, di vivace alcolicità e di ampi sentori olfattivi, dove si ritrovano sia il frutto maturo del Sangiovese, che la spiccata speziatura del Syrah.

This red wine is the result of the combination between Sangiovese tradition and international grapes innovation in Pisa lands terroir: in particular, it is Syrah character that improves this wine personality. After a long ageing in barrique, Taneto offers a strong texture, and a wide range of flavours, where you can appreciate the Sangiovese mature fruitness and the Syrah spiced sensations.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti. Ideale con primi e carni grigliate. Raggiunge la sua maturità entro 3-4 anni.

Deep in colour, this wine's aroma has delicate notes of cinnamon, cocoa and black pepper. In the mouth it is soft and pleasing with a velvety smoothness. The long finish is both warm and intense. Good with pasta and grilled meat. Best after 3-4 years.

NOTE TECNICHE

Uvaggio:

70 % Syrah, 15 % Sangiovese, 15 % Merlot

Alcool:

13,5 % vol

Vigneto:

Disperato e Poggi: 180 m.s.l.m.; esposizione sud ed est

Tipologia del terreno:

di medio impasto con buona presenza di sabbia e limo, ricco in fossili

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità viti per ettaro:

5.600 piante

Vendemmia:

effettuata a mano durante il mese di settembre

Temperatura di fermentazione:

24- 26° C

Tempo di macerazione:

10 giorni

Affinamento:

12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt

Grapes:

70 % Syrah, 15 % Sangiovese, 15 % Merlot

Alcohol:

13,5 % vol

Location of Vineyards:

Disperato and Poggi: at 180 m. above sea level - East exposure

Soil Composition:

medium texture, tending to sand and lime, rich in fossils

Cultivation System:

spur pruned, cordon trained

Plants per HA:

5.600

Harvest:

manual starting in September

Fermentation temperature:

24- 26° C

Maceration:

10 days

Ageing:

the wine is aged in French barriques for 12 months



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