

## VIVAJA ACQUAVITE D'UVA



L'acquavite d'uva "Vivaja" nasce dalla distillazione di mosto di uve Trebbiano e Vermentino dei nostri vigneti. La distillazione è lenta e a temperatura costantemente bassa per ottenere un prodotto che si caratterizza per la sua fragranza e morbidezza. Fruttata, gradevole, intensa al naso. Ideale è la degustazione a temperatura ambiente in bicchieri molto freddi.

The Acquavite "Vivaja" is obtained from the distillation of Trebbiano and Vermentino grapes of our own vineyards. The grapes are slowly distilled at a constant low temperature in order to obtain a scented and soft product. It is advised to serve at room temperature in iced glasses.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:**  
varietà di Vermentino e Trebbiano

**Ubicazione Vigneti:**  
Tenuta Badia di Morrona in territorio di Terricciola e Casciana Terme

**Tipologia del terreno:**  
di origine pliocenica, tessitura franco-argillosa con buona presenza di sabbia e limo, reazione sub-alcina, buon contenuto di sostanza organica

**Alcool:**  
40% vol

**Colore:**  
limpido e chiaro

**Aromi:**  
fruttata, gradevole e intensa al naso gusto leggermente vinoso, deciso ed armonico

**Formati:**  
500 ml.

**Main varieties:**  
marc of Vermentino and Trebbiano

**Location of Vineyards:**  
Tenuta Badia di Morrona in Terricciola and Casciana Terme

**Soil Composition:**  
of Pliocene origin, the soil is quite rich in slime, organic sand substances

**Alcohol:**  
40% vol

**Colour:**  
limpid and clear

**Aromas:**  
delicate nose, both intense and persistent

**Formats:**  
500 ml.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### NOTE TECNICHE

**Tipologia:**  
Olio Extra Vergine di Oliva

**Ubicazione oliveti:**  
Acquaviva, Poggione, N'Antia

**Altitudine:**  
150-200 m.s.l.m.

**Varietà olivi:**  
Frantoio, Moraiolo, Leccino

**Sistema di allevamento:**  
monocono - vaso

**Raccolta:**  
manuale tra la fine di Ottobre ed i primi di Novembre

**Frangitura:**  
a freddo ed a ciclo continuo entro 36 ore dalla raccolta

**Stoccaggio:**  
in fusti inox a temperatura di 16°C

**Acidità:**  
0,30%

**Note organolettiche:**  
colore verde con riflessi dorati. Al naso risulta essere fruttato maturo, con note mandorlate, di gusto pieno e armonico leggermente piccante

**Conservazione:**  
mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12-20°C e umidità 70-80%

**Consumo consigliato:**  
entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento

**Formati disponibili:**  
750 ml. - 5 lt.

**Contenitore:**  
bottiglia di vetro verde scuro

**Denominazione:**  
Extra Vergin Olive Oil

**Olive grove location:**  
Acquaviva, Poggione, N'Antia

**Altitude:**  
150-200 m. above sea level

**Variety:**  
Frantoio, Moraiolo, Leccino

**Growth system:**  
monocono or vaso

**Harvest:**  
hand picked, takes place between the end of October and the beginning of November

**Crushing:**  
done at cold temperature within 36 hours from picking

**Stock keeping:**  
in stainless steel vats at 16°C

**Total Acidity:**  
0,30%

**Flavour:**  
green colour, with golden reflections. The flavour is fruity with almond notes and is full, harmonic and slightly spicy

**Keeping notes:**  
keep protected from direct light and at a temperature between 12°C and 20°C and umidity of 70-80%

**Consumption:**  
is advised to be best before 18 months from the date of bottling

**Formats:**  
750 ml. dark glass bottle or 5 lt. container

L'olio extravergine di oliva della Badia di Morrona viene prodotto utilizzando diverse varietà di olive, principalmente del tipo Frantoio, Moraiolo e Leccino. I frutti vengono raccolti a mano, direttamente dalla pianta, all'inizio del periodo di maturazione e cio' consente di ottenere un prodotto particolarmente fruttato e di piu' bassa acidita'. La frangitura delle olive avviene a freddo e imbottigliato senza aver subito alcun trattamento, ne' filtrazione.

The extra virgin olive oil of Badia di Morrona is produced with Frantoio, Moraiolo and Leccino varieties. Picking is manual, directly from the olive tree and once started the ripening period (end of October), in order to have a very fruity and low acidity olive oil. Crushing is done at cold temperature, within 36 hours from picking, without filtering.



BADIA DI MORRONA