

# VINSANTO

*Bianco Pisano di San Torpè*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Tradizionale prodotto del territorio, ottenuto con metodologie classiche di appassimento delle uve. Successivamente il mosto fermenta nei tipici caratelli di rovere da 110 l per circa tre anni. Il Vin Santo di Badia di Morrona si apprezza per il suo equilibrio fra dolcezza, sapidità e ancor viva freschezza: diventa così ottimo compagno per pasticceria secca o formaggi molto stagionati, affiancati da miele e confetture varie.

Traditional Tuscany wine, produced with typical system of drying grapes. The must ferments in the "old caratelli" (Tuscany 110 l oak barrels) about three years. Badia di Morrona Vin Santo is a nice wine due to its balancing between sweetness, sapidity and still an intense freshness.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Ottenuto dalle uve bianche di Trebbiano, Malvasia e Colombana. Colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Accattivante al naso, intensi profumi terziari di albicocca, mandorla e frutta secca. In bocca denso, dolce all'entrata con buona persistenza ed armonia tra dolcezza e acidità.

Obtained from the grapes of Trebbiano, Malvasia and Colombana. Golden yellow colour with amber reflections, the bouquet has apricot and almond flavours. The tasting is dense, sweet with good persistency and a good harmony between sweetness and acidity.

## NOTE TECNICHE

### Uvaggio:

70% Trebbiano, 15% Malvasia bianca e 15% Colombana

### Alcool:

15,50% vol

### Zuccheri:

100 g/L

### Vigneto:

Grassi: 200 m. s.l.m., pianeggiante

### Tipologia del terreno:

tessitura franco sabbiosa con buona presenza di scheletro

### Sistema di allevamento:

cordone speronato

### Densità viti per ettaro:

5.600 piante

### Lavorazione:

dopo la vendemmia l'uva viene lasciata appassire appesa in un luogo asciutto e ventilato per quattro mesi e successivamente vinificata

### Maturazione:

3 anni in piccole botti di rovere da 112 lt.

### Grapes:

70% Trebbiano, 15% Malvasia bianca and 15% Colombana

### Alcohol:

15,50% vol

### Sugar contents:

100 g/L

### Location of Vineyards:

Grassi: 200 m. s.l.m., above sea level

### Soil Composition:

tending to sand, with a good amount of skeleton

### Cultivation System:

spur pruned, cordon trained

### Plants per HA:

5.600

### Production method

grapes are selected and wither hanging from the ceiling in a dry and ventilated loft till January

### Ageing:

three years in caratelli (Tuscany 112 l oak barrels)



**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

BADIA di MORRONA