

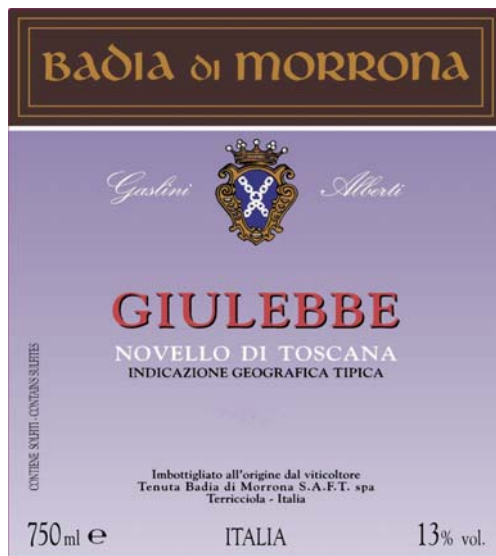
# GIULEBBE

Indicazione Tipica Geografica  
Novello di Toscana

BADIA di MORRONA

Vino di semplice e fragrante bevibilità, espressione tipica del Sangiovese delle Colline Pisane e di immediato accompagnamento da tutto pasto.

*Fresh and easy wine, drinkable and balanced, based on traditional Pisa Lands Sangiovese, nice matching for any food.*



**Uvaggio:**  
80% Sangiovese + altri  
complementari

**Alcool:**  
13.5% vol

**Vigneto:**  
150 m. s.l.m.

**Tipologia del terreno:**  
argilloso

**Sistema di allevamento:**  
cordone speronato

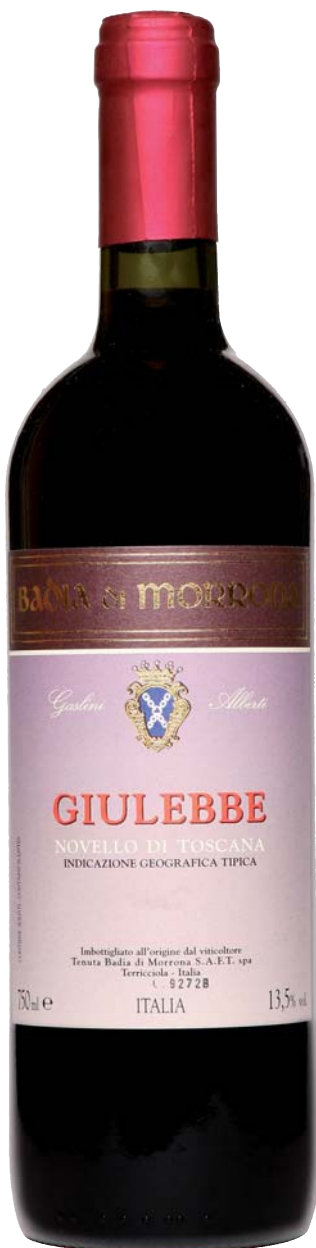
**Densità viti per ettaro:**  
5.600 piante

**Vendemmia:**  
ef fettuata a macchina,  
primi di settembre

**Temperatura di  
fermentazione:**  
24°C

**Tempo di macerazione:**  
5 giorni

**Maturazione:**  
in tini di acciaio inossidabile



**Grapes:**  
80% Sangiovese + others  
complementary

**Alcohol:**  
13.5% vol

**Vineyards:**  
150 m. above sea level

**Soil Composition:**  
tending to clay

**Cultivation System:**  
spur-pruned

**Plants per HA:**  
5.600

**Harvest:**  
machine-picked starting in  
early September

**Fermentation  
temperature:**  
24°C

**Maceration:**  
5 days

**Ageing:**  
stainless steel vats

**BADIA DI MORRONA**

Badia di Morrone  
Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola, Pisa  
Tel. 0587 656013 - Fax 0587 655162  
[www.badiadimorrone.it](http://www.badiadimorrone.it)