

# BADIA DI MORRONA

## VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nel resto della Toscana i vitigni tipici per il Vin Santo sono il Trebbiano e la Malvasia. Per il Vin Santo di Badia di Morrona si utilizza anche la Colombana, vitigno tipico di quest'area. Viene prodotto nel modo più tradizionale, lasciando cioè appassire le uve fino a Febbraio perché la concentrazione zuccherina aumenti molto a seguito della perdita di acqua. Il mosto riposa in caratelli da 110 l per almeno quattro anni.

### NOTE ORGANOLETTICHE

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.

### ABBINAMENTI

Ottimo compagno per pasticceria secca o formaggi molto stagionati, affiancati da miele e confetture varie. Grande vino da meditazione per momenti di relax.

### BEVIBILITÀ

Un grande Vin Santo non invecchia mai.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Trebbiano, Malvasia e Colombana.

**Affinamento:** almeno 4 anni in piccole botti di rovere da 110 lt.

*In other parts of Tuscany, the typical grape varieties for Vin Santo are Trebbiano and Malvasia. The Vin Santo of the Badia di Morrona, instead, utilizes Colombana as well, a typical grape of this part of Tuscany. The wine is produced in a rigorously traditional way, leaving the grape bunches to dry until February in order to increase the sugar content as the grapes dry and raisin. The must then ferments and ages in small barrels for a minimum of four years.*

### TASTING NOTES

*A brilliant golden yellow with amber highlights, aromas of the wine are attractively intense with notes of apricots, almonds, and hazelnuts. Dense on the palate, sweet and long, this is a Vin Santo with an excellent balance between sweetness and a vibrant acidity.*

### MATCHES WITH FOOD

*An excellent match with dry pastry or aged cheese accompanied by honey or jam or marmelade. It is also a superior wine for meditation or for moments of relaxation.*

### TODRINK

*A great Vin Santo can last virtually for ever.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Trebbiano, Malvasia and Colombana.

**Ageing:** at least four years in (30 gallon) feuilletes.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

[www.badiadimorrone.it](http://www.badiadimorrone.it)

[info@badiadimorrone.it](mailto:info@badiadimorrone.it)