

# BADIA DI MORRONA

## LA SUVERA

### TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Frutto del blend di importanti vitigni internazionali come lo Chardonnay ed il Viognier, ha struttura e morbidezza in contemporanea. Tipica la sapidità dovuta al territorio.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, dai riflessi dorati, offre fini sentori aromatici mediterranei e tropicali che ricordano la frutta esotica. L'evoluzione in bottiglia dona eleganti e complesse note minerali. In bocca è ampio, intenso e persistente con un'acidità equilibrata.

### ABBINAMENTI

Ideale con primi a base di pesce e carni bianche.

### BEVIBILITÀ

Tra i bianchi longevi che sono al top fino a 3 o 4 anni dalla vendemmia.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Chardonnay, Viognier.

**Maturazione:** Chardonnay 6 mesi in barrique. Solo vasca d'acciaio per Viognier.

*The fruit of a blend of important International varieties, Chardonnay and Viognier, it is a wine which is both structured and soft. The sapidity of the territory is well present.*

### TASTING NOTES

*A full straw yellow in color with light golden highlight, the elegant Mediterranean and exotic aromas recall tropical fruit. The development in bottle gives elegant, complex, and mineral notes. On the palate the wine is ample, intense, and persistent with a balanced acidity.*

### MATCHES WITH FOOD

*Ideal with pasta and rice dishes with fish and white meat.*

### TODRINK

*It is a long-lived white wine which will last three or four years after the vintage.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Chardonnay, Viognier.

**Aging:** six months in barrel for the Chardonnay, only stainless steel tanks for the Viognier.

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)