

BADIA DI MORRONA

FELCIAIO

TOSCANA VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Tra i pochissimi vitigni autoctoni bianchi che caratterizzano la Toscana c'è il Vermentino. Base da sempre dei migliori vini prodotti nella costa, è forse per questo che ha caratteristiche particolarmente adatte all'abbinamento con il pesce.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e piatti a base di pesce.

BEVIBILITÀ

Da bere entro l'anno seguente alla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Vermentino.

Affinamento: solo acciaio.

Vermentino is one of the few local white grape varieties which is typically Tuscan. Regularly the major grape of the better blends produced on the region's coast, perhaps for this reason it goes particularly well with fish.

TASTING NOTES

A straw yellow with greenish highlights of good intensity, the wine is fresh and elegant in aroma with floral and citric notes. The flavors are soft and attractively crisp, perceptibly savory.

MATCHES WITH FOOD

An excellent aperitif and with fish.

TODRINK

To drink within a year after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: Vermentino.

Aging: Only stainless steel.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

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

www.badiadimorrone.it

info@badiadimorrone.it