

# BADIA DI MORRONA

## VIGNAALTA

TERRE DI PISA - SANGIOVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Il Sangiovese nella più alta espressione aziendale perchè frutto di un'accurata selezione delle uve. Basse rese per Ha e affinamento attento in legno sono gli unici accorgimenti per ottenere un vino che con ogni sua caratteristica dice: Toscana.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.

### ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina.

### BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 5 o 7 anni.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Sangiovese.

**Affinamento:** in botti da 25 hl di rovere francese e minimo 24 mesi in bottiglia.

*The finest expression of Sangiovese at the estate, fruit of a rigorous selection of the grapes of the best vineyards on the property. Low yields per acre and a careful aging in cask and barrel are the sole measures taken to produce a wine which, in all of its various characteristics, declares: Tuscany.*

### TASTING NOTES

*On the nose the wine offers an intense and elegant bouquet of red fruit, cherries and wild cherries, along with sweet spices. Structured and balanced, the palate is full-bodied with a tannic density, well amalgamated and sustained, which is typical of a fine Sangiovese.*

### MATCHES WITH FOOD

*An ideal wine with game.*

### TODRINK

*A wine which reaches its peak in five to seven years.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Sangiovese.

**Aging:** in 2500 liter (650 gallon) French oak casks. Minimum of 10 months in bottle before release.

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)