

BADIA DI MORRONA



TANETO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il terroir della Toscana è adatto a qualunque vitigno, ma in determinate microzone, alcuni in particolare danno risultati più originali. È il caso del Syrah nel nostro microclima che, abbinato al Merlot ed alla tipicità del Sangiovese, dà un vino originale e complesso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale con primi e carni grigliate.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 3 o 4 anni, al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Syrah, Sangiovese, Merlot.

Maturazione: Syrah e Merlot 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, il Sangiovese 12 mesi in botti da 25Hl, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Tuscan terroir is suitable for many different grape varieties, but several give particularly expressive results in certain microzones. This is the case with Syrah in our microclimate which, together with Merlot and the typically territorial personality of Sangiovese, gives an original and complex wine.

TASTING NOTES

Intense in color with delicate aromas of cinnamon, chocolate, and black pepper, soave and supple on the palate with a velvety texture, the finish and aftertaste of the wine are pleurably long and full.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with pasta and rice dishes and with grilled meat.

TODRINK

Already pleasurable after 3 or 4 years, it reaches its peak after a decade.

TECHNICAL NOTES

Grapes: Syrah, Sangiovese, Merlot.

Aging: Syrah and Merlot 12 months in 225 liter (60 gallon) French oak barrels, Sangiovese 10 months in barrels of 2500 liters (685 gallons) and 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
info@badiadimorrone.it