

# BADIA DI MORRONA

## TOSCANA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Un rosato da Sangiovese prodotto nella nostra zona si riconosce perché i fossili presenti nei nostri terreni e la vicinanza del mare gli donano sapidità e mineralità

### NOTE ORGANOLETTICHE

Ha colore rosa delicato e brillante. Un profumo ampio con fresche note floreali e di frutta rossa. In bocca piacevolmente carezzevole, sapido, minerale e fresco.

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo ma anche d'estate con piatti semplici e freschi di pasta e di pesce.

### BEVIBILITÀ

È un rosato longevo che mantiene le sue caratteristiche per almeno due anni.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Affinamento:** solo acciaio a temperatura controllata.

*A Sangiovese rosé produced in our area and recognisable because of the richness and minerality provided by the fossils present in our soils and the proximity of the sea.*

### TASTING NOTES

*The colour is a delicate and brilliant rose. The bouquet is full with fresh floral and red fruit notes. In the mouth it is pleasingly gentle, rich, mineral and fresh.*

### MATCHES WITH FOOD

*Ideal as an aperitif, it is also perfect in the summer paired with simple, fresh pasta and fish dishes.*

### TODRINK

*It is an enduring rosé that maintains its qualities for at least two years.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** 100% Sangiovese.

**Aging:** in steel at controlled temperatures.

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)