



BADIA DI MORRONA

I SODI DEL PARETAIO GRAPPA



NOTE ORGANOLETTICHE

Nasce dalla distillazione delle vinacce della tenuta Badia di Morrone. La distillazione è lenta e a temperatura costantemente bassa per ottenere un prodotto che si caratterizza per la sua fragranza e morbidezza. Fruttata, gradevole e intensa al naso. Colore ambrato.

ABBINAMENTI

Ideale a temperatura ambiente, ottima compagna per sigari Toscani.

AFFINAMENTO

Riposa in botti di rovere per 12 mesi.

NOTE TECNICHE

Alcool: 40,00% vol

Formato disponibile

700 ml.

TASTING NOTES

Produced from the pomace of the Badia di Morrone estate. The distillation is slow and constantly low temperatures order to obtain a product characterized by its fragrance and softness. Fruity, pleasurable, and intense on the nose. Amber in color.

TO DRINK

Ideal at a low temperature, excellent with Tuscan cigars.

AGING

For twelve months in oak barrels.

TECHNICAL NOTES

Alcohol: 40°

Available format

700 ml.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

