



BADIA DI MORRONA

I SODI DEL PARETAIO RISERVA CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti contribuiscono alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio Riserva" espressione tipica del Chianti. Il Sangiovese è padrone assoluto essendo l'unico vitigno utilizzato. Diciotto mesi in botti da 44 Hl ne affinano le angolosità e i tannini dandogli un invidiabile equilibrio sia al profumo che al gusto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Piacevole freschezza al naso con spiccate note di frutta rossa. Al palato risulta un vino piacevole e morbido, con un tannino elegante e maturo.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, carni rosse e selvaggina.

BEVIBILITÀ

Da bere anche dopo 5 o 7 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Affinamento: in botte da 44 Hl per 18 mesi.

Chianti is, for the entire world, unquestionably the most famous Italian wine of all. The Gaslini Alberti contribute to the quality of this appellation, producing "I Sodi del Paretaio Riserva", a typical expression of this wine. The Sangiovese grape is lord and master, as it is the only variety utilized. Eighteen months of aging in 1160 gallon (4400 liter) oak casks have rounded off the angles and the tannins, giving the wine an admirable balance both in terms of aroma and flavor.

TASTING NOTES

A pleasurable freshness on the nose with notes of red fruit. Soft and pleasurable on the palate as well, with ripe and elegant tannins.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with salami and other cold cuts, red meat, and game.

TO DRINK

From five to seven years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Grapes: 100% Sangiovese.

Aging: for 18 months in 1160 gallon (4400 liter) oak casks.

BADIA DI MORRONA

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