



## BADIA DI MORRONA

### I SODI DEL PARETAIO CHIANTI

*DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA*



Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti hanno sempre contribuito alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio" espressione tipica del Chianti: profumato ed elegante, ma di bella ricchezza e intensità.

Il piacere che si cerca aprendo una bottiglia di Chianti.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un tannino morbido e maturo.

#### ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

#### BEVIBILITÀ

Al top per 3 o 4 anni dalla vendemmia.

#### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

**Affinamento:** in vasche di cemento per 10 mesi.

Chianti is undoubtedly, and on a worldwide basis, Italy's most famous wine. The Gaslini Alberti family has always contributed to the prestige of this appellation with their "I Sodi del Paretaio", a typical expression of the wine, fragrant and elegant and of good richness and intensity as well, the pleasure sought and found in opening a good bottle of Chianti.

#### TASTING NOTES

Good freshness on the nose with perceptible notes of fruit and flowers.

On the palate, the wine is pleasurable and versatile, soft in its tannins and ripe.

#### MATCHES WITH FOOD

A perfect wine for salami, cheese, and red meat.

#### TO DRINK

It will easily age for 3 or 4 years.

#### TECHNICAL NOTES

**Grapes:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvigno and Syrah

**Aging:** for 10 months in concrete.

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)

