



## BADIA DI MORRONA

### VIGNAALTA

#### TERRE DI PISA - SANGIOVESE

*DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*



Il Sangiovese nella più alta espressione aziendale perchè frutto di un'accurata selezione delle uve. Basse rese per Ha e affinamento attento in legno sono gli unici accorgimenti per ottenere un vino che con ogni sua caratteristica dice: Toscana.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.

#### ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina.

#### BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 5 o 7 anni.

#### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Sangiovese.

**Affinamento:** in botti da 25 hl di rovere francese e minimo 24 mesi in bottiglia.

The finest expression of Sangiovese at the estate, fruit of a rigorous selection of the grapes of the best vineyards on the property. Low yields per acre and a careful aging in cask and barrel are the sole measures taken to produce a wine which, in all of its various characteristics, declares: Tuscany.

#### TASTING NOTES

On the nose the wine offers an intense and elegant bouquet of red fruit, cherries and wild cherries, along with sweet spices. Structured and balanced, the palate is full-bodied with a tannic density, well amalgamated and sustained, which is typical of a fine Sangiovese.

#### MATCHES WITH FOOD

An ideal wine with game.

#### TO DRINK

A wine which reaches its peak in 5 to 7 years.

#### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Sangiovese.

**Aging:** in 2500 liter (650 gallon) French oak casks. Minimum of 24 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](http://www.badiadimorrone.it)  
[info@badiadimorrone.it](mailto:info@badiadimorrone.it)