

BADIA di MORRONA

CALIGIANO

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino di intensità media, buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un'acidità equilibrata ed un tannino morbido e maturo.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

BEVIBILITÀ

Da bere entro due-tre anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Affinamento: Acciaio e/o cemento per 10 mesi.

TASTING NOTES

A ruby red of medium intensity, the wine is of good freshness on the nose with very perceptible fruity and floral notes. Pleasurable and versatile in its flavors with a balanced acidity and ripe and balanced tannins.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with salami, cheese, and red meat.

TODRINK

Within two or three years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah.

Aging: For ten months in stainless steel and/or cement tanks.



S.A.E.T. snc – BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrona.it
clienti@badiadimorrona.it

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it