

# BADIA di MORRONA



## TANETO

### TOSCANA ROSSO

IGT

Il terroir della Toscana è adatto a qualunque vitigno, ma in determinate microzone, alcuni in particolare danno risultati più originali. È il caso del Syrah nel nostro microclima che, abbinato al Merlot ed alla tipicità del Sangiovese, dà un vino originale e complesso.

#### TANETO 2015

L'annata 2015 può essere senza dubbio considerata un'ottima vendemmia. Ci siamo trovati un'annata ben formulata: inverno ricco di precipitazioni, primavera mite ed un'estate calda con bellissime precipitazioni nel mese di Agosto che hanno permesso una maturazione delle uve quasi perfetta sia dal punto di vista fisiologico sia fenolico. Merlot e Syrah sono stati raccolti intorno al 10 di Settembre, mentre il Sangiovese tra la fine di Settembre e la prima settimana di Ottobre.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

#### ABBINAMENTI

Ideale con primi e carni grigliate.

#### BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 3 o 4 anni, al top fino a 10 anni.

#### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Syrah, Sangiovese, Merlot.

**Maturazione:** 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

*Tuscan terroir is suitable for many different grape varieties, but several give particularly expressive results in certain microzones. This is the case with Syrah in our microclimate which, together with Merlot and the typically territorial personality of Sangiovese, gives an original and complex wine.*

#### TANETO 2015

*The 2015 vintage must be considered high level. We found ourselves with a well balanced growing season: a winter with ample rainfall, a mild spring, and a warm summer with highly useful August rainfall which assisted a ripening - both analytical and physiological - which was virtually perfect. The Merlot and Syrah were picked around September 10th, while both the Sangiovese and the Cabernet were harvested between the end of September and the first week of October.*

#### TASTING NOTES

*Intense in color with delicate aromas of cinnamon, chocolate, and black pepper, soave and supple on the palate with a velvety texture, the finish and aftertaste of the wine are pleasurable long and full.*

#### MATCHES WITH FOOD

*Ideal with pasta and rice dishes and with grilled meat.*

#### TODRINK

*Already pleasurable after three or four years, it reaches its peak after a decade.*

#### TECHNICAL NOTES

**Grapes:** Syrah, Sangiovese, Merlot.

**Ageing:** 12 months in 225 liter (60 gallon) French oak barrels and ten 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)