

# BADIA DI MORRONA



## N'ANTIA

### TOSCANA ROSSO

IGT (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION)

Alcuni tra i più grandi vini prodotti nella costa toscana sono frutto del tipico blend bordolese. Cabernet Franc e Sauvignon assieme al Merlot caratterizzati dal terroir toscano, diventano vini di grande personalità.

### N'ANTIA 2013

È stata un'annata decisamente buona, un'estate non troppo calda ha permesso una maturazione delle uve lenta e graduale. Il Merlot per il N'Antia è stato raccolto intorno alla prima decade di Settembre, mentre i Cabernet (Franc e Sauvignon) hanno beneficiato della bella stagione prolungando l'epoca di raccolta fino alla prima decade di Ottobre.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino profondo. Ampio e complesso al naso dove spezie e toni balsamici integrano una bella base di frutta matura, con lievi note di ribes, tabacco e vaniglia. Palato intenso. Al gusto si presenta ampio, morbido e carnoso con un finale lungo e gradevolissimo.

### ABBINAMENTI

Ideale con arrosti e formaggi.

### BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 4-6 anni. Al top fino a 10 anni.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

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

*Some of the greatest wines produced on the Tuscan coast are the fruit of the typical Bordeaux blend of Cabernet Franc and Merlot. Characterized by the terroir of Tuscany, they are wines of outstanding personality.*

### N'ANTIA 2013

*The year was decidedly positive: a summer which was not particularly hot assisted in a slow and gradual ripening of the grapes. The Merlot for N'Antia was harvested during the first ten days of September, while the Cabernet (both Franc and Sauvignon) benefitted from the excellent weather and the picking lasted through the first ten days of October.*

### TASTING NOTES

*A deep ruby in color, the nose is ample and complex with spicy and balsamic notes which fuse with lovely aromas of ripe berry fruit, subtle in their suggestions of black currants, tabacco, and vanilla. Intense in flavor, fleshy and supple with a long and deeply pleasurable finish and aftertaste.*

### MATCHES WITH FOOD

*A fine accompaniment to roasts and cheese.*

### TODRINK

*Drinking well after four to six years, it will easily age for a decade.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

**Aging:** fifteen months in 60 gallon French oak barrels and ten months in bottle before release.

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