

BADIA di MORRONA

VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nel resto della Toscana i vitigni tipici per il Vin Santo sono il Trebbiano e la Malvasia. Per Vin Santo di Badia di Morrone si utilizza anche la Colombana, vitigno tipico di quest'area. Viene prodotto nel modo più tradizionale, lasciando cioè appassire le uve nei cannicci fino a Febbraio perché la concentrazione zuccherina aumenti molto a seguito della perdita di acqua. Il mosto riposa in caratelli da 110 l per almeno quattro anni.

VIN SANTO 2012

L'annata 2012 ha avuto un'estate calda e seccata che ha portato ad un calo della produzione intorno al 15%. Le uve sono state raccolte intorno alla metà di Settembre. Il Vin Santo 2012 è quindi prodotto in quantità molto inferiore alle vendemmie precedenti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Accattivante al naso, intensi profumi terziari di albicocca, mandorla e frutta secca. In bocca denso, dolce all'entrata con buona persistenza ed armonia tra dolcezza e acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo compagno per pasticceria secca o formaggi molto stagionati, affiancati da miele e confetture varie. Grande vino da meditazione per momenti di relax.

BEVIBILITÀ

Un grande Vin Santo non invecchia mai.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia e Colombana.

Affinamento: almeno 4 anni in piccole botti di rovere da 110 lt.

In other parts of Tuscany, the typical grape varieties for Vin Santo are Trebbiano and Malvasia. The Vin Santo of the Badia di Morrone, instead, utilizes Colombana as well, a typical grape of its part of Tuscany. The wine is produced in a rigorously traditional way, leaving the grape bunches to dry on reed mats until February in order to increase the sugar content as the grapes dry and raisin. The must then ferments and ages in small barrels for a minimum of four years.

VIN SANTO 2012

The 2012 vintage featured a hot and dry summer which led to a 15% drop in the overall volume. The grapes were picked around mid-September. The production of the 2012 Vin Santo, therefore, was notably lower than in preceding vintages.

TASTING NOTES

A brilliant golden yellow with amber highlights, aromas of the wine are attractively intense with notes of apricots, almonds, and hazelnuts. Dense on the palate, sweet and long, this is a Vin Santo with an excellent balance between sweetness and a vibrant acidity.

MATCHES WITH FOOD

An excellent match with dry pastry or aged cheese accompanied by honey or jam or normalade it is also a superior wine for meditation or for moments of relaxation.

TODRINK

A great Vin Santo can last virtually for ever.

TECHNICAL NOTES

Blend: Trebbiano, Mtlkwia and Colombana.

Aging: at least four years in (30 gallon) fevillates.

S.A.F.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