

# BADIA DI MORRONA

## I SODI DEL PARETAIO

### CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti hanno sempre contribuito alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio" espressione tipica del Chianti: profumato ed elegante, ma di bella ricchezza e intensità. Il piacere che si cerca aprendo una bottiglia di Chianti.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Buona freschezza al naso con spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con 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:** 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

**Alcool:** 13,50% vol.

**Maturazione:** in vasche di cemento e/o di acciaio per 10 mesi.

*Chianti is undoubtedly, and on a worldwide basis, Italy's most famous wine. The Gaslini Alberti family has always contributed to the prestige of this appellation with their "I Sodi del Paretaio", a typical expression of the wine, fragrant and elegant and of good richness and intensity as well, the pleasure sought and found in opening a good bottle of Chianti.*

### TASTING NOTES

*Good freshness on the nose with perceptible notes of fruit and flowers. On the palate, the wine is pleasurable and versatile, soft in its tannins and ripe. A perfect wine for salami, cheese, and red meat, it is meant to be drunk young.*

### MATCHES WITH FOOD

*A perfect wine for salami, cheese, and red meat.*

### TO DRINK

*It is meant to be drunk young.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah

**Alcohol:** 13.5°

**Aging:** for ten months in concrete or stainless steel tanks.

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](http://www.badiadimorrone.it)  
[clienti@badiadimorrone.it](mailto: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](http://www.bricchiastigiani.it)  
[info@bricchiastigiani.it](mailto:info@bricchiastigiani.it)



Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.