

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 una acidità equilibrata ed un tannino morbido e maturo. Ideale con salumi, formaggi e carni rosse. Da bere giovane.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, formaggi e carni rosse.

BEVIBILITÀ

Da bere entro due-tre anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese 85%, 15% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Alcool: 13,50% vol.

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. A wine to be drunk young, it is ideal with salami, cheese, and red meat.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with salami, cheese, and red meat.

TO DRINK

Within two or three years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

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

Alcohol: 13.5°

Aging: for ten months in stainless steel and/or cement 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
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

Safra 2013. Almoço em 24/07/2016.