

# BADIA di MORRONA



## VIGNAALTA

### TOSCANA SANGIOVESE

IGT

Il Sangiovese nella più alta espressione aziendale perchè frutto di un'accurata selezione delle uve. Basse rese per Ha e affinamento attento in legno sono gli unici accorgimenti per ottenere un vino che con ogni sua caratteristica dice: Toscana.

### VIGNAALTA 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. Il Sangiovese è stato vendemmiato tra la fine di Settembre e la prima settimana di Ottobre.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.

### ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina.

### BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 5 o 7 anni.

### NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese.

Affinamento: una parte in botti da 25 hl di rovere francese ed una piccola parte in barriques da 225 lt di secondo passaggio.

*The finest expression of Sangiovese at the estate, fruit of a rigorous selection of the grapes of the best vineyards on the property. Low yields per acre and a careful aging in cask and barrel are the sole measures taken to produce a wine which, in all of its various characteristics, declares: Tuscany.*

### VIGNAALTA 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 Sangiovese was picked in late September and early October.*

### TASTING NOTES

*On the nose the wine offers an intense and elegant bouquet of red fruit, cherries and wild cherries, along with sweet spices. Structured and balanced, the palate is full-bodied with a tannic density, well amalgamated and sustained, which is typical of a fine Sangiovese.*

### MATCHES WITH FOOD

*An ideal wine with game.*

### TODRINK

*A wine which reaches its peak in five to seven years.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Sangiovese.

**Aging:** partly in 2500 liter (650 gallon) French oak casks and a small part in 250 liter (60 gallon) barrels already used once previously.

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)