

BADIA di MORRONA

BIANCO DELLA BADIA

TOSCANA BIANCO

IGT



Il nostro bianco per tutte le occasioni, fresco e profumato, morbido in bocca. Una bottiglia sempre pronta per un pasto da soli o in compagnia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità. Ideale come aperitivo, con formaggi freschi e piatti a base di pesce. Da bere giovane.

ABBINAMENTI

Fresco come aperitivo, oppure a tutto pasto con piatti leggeri e delicati.

BEVIBILITÀ

Da consumare entro l'anno seguente a quello della vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Vermentino, Trebbiano e Chardonnay.

Affinamento: solo acciaio.

Our white wine is for all occasions, fresh, fragrant, and soft on the palate. A bottle which is always ready for a meal either on one's own or in company.

TASTING NOTES

Straw yellow with greenish highlights of good intensity, the wine is fresh and elegant on the nose with delicate floral and citrus fruit notes. Crisp on the palate, soft and decisively savory. A wine to be drink while still young.

MATCHES WITH FOOD

Served cool, as an aperitif; a wine for the entire meal with light and delicate dishes.

TODRINK

Within a year after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: Vermentino, Trebbiano, and Chardonnay.

Agig: solely in stainless steel tanks .

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

www.badiadimorrone.it

info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products

10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123

(855) 466-1052 - tavolovigneto.com

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

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com



BADIA DI MORRONA

FELCIAIO TOSCANA VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Tra i pochissimi vitigni autoctoni bianchi che caratterizzano la Toscana c'è il Vermentino. Base da sempre dei migliori vini prodotti nella costa, è forse per questo che ha caratteristiche particolarmente adatte all'abbinamento con il pesce.

NOTERGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e piatti a base di pesce.

BEVIBILITÀ

Da bere entro l'anno seguente alla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Vermentino.

Affinamento: solo acciaio.

Vermentino is one of the few local white grape varieties which is typically Tuscan. Regularly the major grape of the better blends produced on the region's coast, perhaps for this reason it goes particularly well with fish.

TASTING NOTES

A straw yellow with greenish highlights of good intensity, the wine is fresh and elegant in aroma with floral and citric notes. The flavors are soft and attractively crisp, perceptibly savory.

MATCHES WITH FOOD

An excellent aperitif and with fish.

TO DRINK

To drink within a year after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: Vermentino.

Aging: Only stainless steel.



BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



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

Al top per 3 o 4 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Affinamento: in vasche di cemento 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.

MATCHES WITH FOOD

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

TO DRINK

It will easily age for 3 or 4 years.

TECHNICAL NOTES

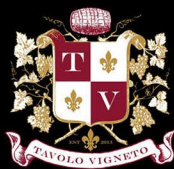
Grapes: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvigno and Syrah

Aging: for 10 months in concrete.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



BADIA DI MORRONA

I SODI DEL PARETAIO RISERVA CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Chianti è senz'altro il vino italiano più famoso nel mondo. I Gaslini Alberti contribuiscono alla qualità di questa denominazione producendo "I Sodi del Paretaio Riserva" espressione tipica del Chianti. Il Sangiovese è padrone assoluto essendo l'unico vitigno utilizzato. Diciotto mesi in botti da 44 Hl ne affinano le angolosità e i tannini dandogli un invidiabile equilibrio sia al profumo che al gusto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Piacevole freschezza al naso con spiccate note di frutta rossa. Al palato risulta un vino piacevole e morbido, con un tannino elegante e maturo.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi, carni rosse e selvaggina.

BEVIBILITÀ

Da bere anche dopo 5 o 7 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Affinamento: in botte da 44 Hl per 18 mesi.



Chianti is, for the entire world, unquestionably the most famous Italian wine of all. The Gaslini Alberti contribute to the quality of this appellation, producing "I Sodi del Paretaio Riserva", a typical expression of this wine. The Sangiovese grape is lord and master, as it is the only variety utilized. Eighteen months of aging in 1160 gallon (4400 liter) oak casks have rounded off the angles and the tannins, giving the wine an admirable balance both in terms of aroma and flavor.

TASTING NOTES

A pleasurable freshness on the nose with notes of red fruit. Soft and pleasurable on the palate as well, with ripe and elegant tannins.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with salami and other cold cuts, red meat, and game.

TO DRINK

From five to seven years after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Grapes: 100% Sangiovese.

Aging: for 18 months in 1160 gallon (4400 liter) oak casks.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



BADIA DI MORRONA

N'ANTIA TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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.

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 o 6 anni. Al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

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



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

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.

TO DRINK

Drinking well after 4 to 6 years, it will easily age for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Aging: 15 months in 60 gallon French oak barrels and 10 months in bottle before release.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com

BADIA di MORRONA

ROSSO DELLA BADIA

TOSCANA ROSSO

IGT

Dai nostri vigneti più giovani per ottenere la freschezza e i profumi delle colline Pisane. Un vino di grande bevibilità adatto sia all'inverno sia all'estate quando in tavola si ha voglia di bere senza impegno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e vivace, con belle sfumature porpora. Profumo fine ed intenso, con note di piccoli frutti ed erbe aromatiche. Al gusto è pieno, sapido, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina con carni bianche e rosse e formaggi freschi.

BEVIBILITÀ

Da bere entro un anno dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Sangiovese, vitigni complementari.

Affinamento: solo acciaio.

From the grapes of our youngest vineyards to offer all the freshness and fragrance of the hills of Pisa's countryside. A very drinkable wine, fine both in winter and in summer when carefree drinking is called for.

TASTING NOTES

An intense and lively ruby red with lovely purple highlights. Elegant and intense on the nose with aromas of berry fruit and aromatic herbs. Full in flavor, savory, soft, and balanced.

MATCHES WITH FOOD

Excellent with both white and red meat and with young, soft cheese.

TODRINK

Within a year after the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: Sangiovese, other complementary grape varieties.

Aging: solely in stainless steel tanks.



BADIA DI MORRONA
Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



BADIA DI MORRONA

TANETO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il terroir della Toscana è adatto a qualunque vitigno, ma in determinate microzone, alcuni in particolare danno risultati più originali. È il caso del Syrah nel nostro microclima che, abbinato al Merlot ed alla tipicità del Sangiovese, dà un vino originale e complesso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore intenso, al naso evidenzia delicate note di cannella, cacao e pepe nero. In bocca è morbido e suadente, con una scorrevolezza vellutata. Il finale è lungo e si sviluppa su piacevoli note calde e avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale con primi e carni grigliate.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la sua maturità entro 3 o 4 anni, al top fino a 10 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Syrah, Sangiovese, Merlot.

Affinamento: Syrah e Merlot 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt, il Sangiovese 12 mesi in botti da 25Hl, affinamento 10 mesi di in bottiglia.



Tuscan terroir is suitable for many different grape varieties, but several give particularly expressive results in certain microzones. This is the case with Syrah in our microclimate which, together with Merlot and the typically territorial personality of Sangiovese, gives an original and complex wine.

TASTING NOTES

Intense in color with delicate aromas of cinnamon, chocolate, and black pepper, soave and supple on the palate with a velvety texture, the finish and aftertaste of the wine are pleasurable long and full.

MATCHES WITH FOOD

Ideal with pasta and rice dishes and with grilled meat.

TO DRINK

Already pleasurable after 3 or 4 years, it reaches its peak after a decade.

TECHNICAL NOTES

Grapes: Syrah, Sangiovese, Merlot.

Ageing: Syrah and Merlot 12 months in 225 liter (60 gallon) French oak barrels, Sangiovese 10 months in barrels of 2500 liters (685 gallons) and 10 months in bottle before release.

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



BADIA DI MORRONA

VINSANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nel resto della Toscana i vitigni tipici per il Vin Santo sono il Trebbiano e la Malvasia. Per il 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 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.

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 this part of Tuscany. The wine is produced in a rigorously traditional way, leaving the grape bunches to dry 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.

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 marmalade. It is also a superior wine for meditation or for moments of relaxation.

TO DRINK

A great Vin Santo can last virtually forever.

TECHNICAL NOTES

Blend: Trebbiano, Malvasia and Colombana.

Aging: at least 4 years in (30 gallon) feullates.



BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6
56030 Terricciola - Pisa
Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127
www.badiadimorrone.it
info@badiadimorrone.it

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com