

RENZO MARINAI



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



Vino Biologico / Organic Wine

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Età media delle vigne: 20 anni

Sistema allevamento: Cordone speronato

Densità: 4.400 piante/ha **Produzione:** 40/45 hl/ha

Macerazione: circa 20 giorni

Maturazione: 10/12 mesi in botte

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino brillante, questo Chianti Classico ha un profumo composto, delicato e lungo, il gusto è asciutto, pieno e sapido, con buona stoffa. E' la vera espressione del territorio di Panzano e dell'anima dei vini di Renzo Marinai.

Abbinamenti: formaggi e carni rosse.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Grape varieties: 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon

Vineyard orientation: South-West

Vineyard age: 20 years

Vine training system: Spurred cordon

Plants/ha: 4.400

Production: 40/45 hl/ha

Maceration: Approx. 20 days

Maturation: 10/12 months in large barrels

Refinement: 3 months in bottle

This brilliant ruby red Chianti Classico is an intense, beautifully structured wine with a delicate and lingering perfume. It is dry, full-bodied and flavour-packed with the perfect weight. It is the true expression of the soil and soul of Renzo Marinai.

Food pairing: cheeses and red meats.



750 ml - 1500 ml - 3000 ml

RENZO MARINAI s.a.r.l.

Azienda Agricola Biologica

Via Case Sparse, 6 - Loc. Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI) - Italy

Tel. +39 055 8560237 - E-mail: info@renzomarinai.it

www.renzomarinai.it