

RENZO MARINAI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 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: 30/35 hl/ha

Macerazione: circa 20 giorni

Maturazione: 12/14 mesi in botti medie e barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Il Chianti Classico Riserva ha un colore rosso rubino intenso, un profumo armonico con bouquet molto ampio, elegante e persistente; in bocca è asciutto, equilibrato e caldo, con notevole corpo. La Riserva è una concentrazione di profondità e carattere.

Abbinamenti: arrosti di carne rossa e brasati.

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: 30/35 hl/ha

Maceration: Approx. 20 days

Maturation: 12/14 months in medium barrels and barriques

Refinement: 6 months in bottle

The Chianti Classico Riserva displays a deep ruby red colour and a pervasive, elegant and persistent bouquet; it is dry in the mouth, balanced and warm, with lots of body. The Riserva offers real concentration and depth of character.

Food pairing: roast red and braised meats.



375 ml - 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@renzomaraini.it

www.renzomaraini.it