

RENZO MARINAI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.



Vino Biologico / Organic Wine

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti
Uvaggio: 100% Sangiovese
Esposizione vigneti: Sud-Ovest
Età media delle vigne: 20 anni
Sistema allevamento: Cordone speronato
Densità: 4.400 piante/ha **Produzione:** 20/25 hl/ha
Macerazione: circa 20 giorni
Maturazione: 9 mesi in botte grande, 18 mesi in barrique
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

La Gran Selezione è la nostra migliore espressione del vino Chianti Classico. E' un 100% Sangiovese dal colore rosso intenso e brillante, delicato, elegante, armonico, con un notevole corpo e carattere spiccato e molto persistente, vino di grande stoffa e sorprendente complessità. Un vino da grande invecchiamento.

Abbinamenti: carni rosse arrostate, selvaggina, formaggi stagionati.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Grape varieties: 100% Sangiovese

Vineyard orientation: South-West

Vineyard age: 20 years

Vine training system: Spurred cordon

Plants/ha: 4.400 Production: 20/25 hl/ha


Maceration: Approx. 20 days

Maturation: 9 months in large barrels, 18 months in barriques

Refinement: 6 months in bottle

Our Gran Selezione is our finest expression of the wine of Chianti Classico. From 100% Sangiovese it has an intense, brilliant red colour, it is delicate, elegant and balanced and with remarkable body. The Gran Selezione offers stand-out character, persistence and power. This is a wine that will reward careful cellaring.

Food pairing: Roast red and braised meats, ripe cheeses.

 750 ml - 1500 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