

RENZO MARINAI



CONCA D'ORO TOSCANA I.G.T.

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti
Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon
Esposizione vigneti: Sud-Ovest
Età media delle vigne: 20 anni
Sistema allevamento: Cordone speronato
Densità: 4.400 piante/ha **Produzione:** 25 hl/ha
Maturazione: 20/24 mesi in barrique
Affinamento: 16/18 mesi in bottiglia

Il Cabernet Conca d'Oro ha un colore rosso rubino molto intenso e una fragranza estremamente elegante e complessa. Gusto armonico, morbido, vellutato, profondo, lungo e ben strutturato. Questo è un vino che con la sua potenza, struttura e la personalità, rappresenta alla perfezione il carattere dei vini della Conca d'Oro di Panzano.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, arrostiti.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti
Grape varieties: 100% Cabernet Sauvignon
Vineyard orientation: South-West
Vineyard age: 20 years
Vine training system: Spurred cordon
Plants/ha: 4.400 Production: 25 hl/ha
Maceration: Approx. 20 days
Maturation: 20/24 months in barriques
Refinement: 16/18 months in bottle

Cabernet Conca d'Oro has a deep rich ruby color and an extremely elegant and complex fragrance. It is harmonious, soft, velvety, deep, long and well structured. Satin in a glass. This is a wine with the power, structure and personality to represent and bear the hallowed name of Conca d'Oro.

Food pairing: red meats, game, roasts.

750 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