

# RENZO MARINAI



## RENZO TOSCANA ROSATO I.G.T.



Vino Biologico / Organic Wine

**Area di produzione:** Panzano - Comune di Greve in Chianti

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Età media delle vigne:** 5 - 20 anni

**Sistema allevamento:** Gujot e Cordone speronato

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

**Macerazione:** poche ore a bassa temperatura

**Maturazione:** 4 mesi in acciaio

**Affinamento:** poche settimane

Questo rosé dai sentori di pesca ha un profumo delicato e persistente. È secco, floreale, aromatico, delizioso, con un corpo eccellente e una piacevole acidità. Incantevole come aperitivo quando il tempo inizia a scaldarsi e un partner perfetto per una vasta gamma di piatti estivi e frutti di mare.

**Abbinamenti gastronomici:** aperitivo, pesce crudo e ostriche, piatti leggeri a base di pesce.

---

*Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti*

*Grape varieties: 100% Sangiovese*

*Vineyard orientation: South-West*

*Vineyard age: 5 - 20 years*

*Vine training system: Gujot and Spurred cordon*

*Plants/ha: 4.400*

*Production: 40/45 hl/ha*

*Maceration: very short at low temperature*

*Maturation: 4 months in stainless steel tanks*

*Refinement: several weeks*

*This fruit-driven rosé has a delicate and lingering perfume. It is dry, floral, full-flavoured and very delicious, with excellent body. Lovely as an aperitif as the weather starts to warm up and a perfect partner to a wide range of summer dishes and seafood.*

*Food pairing: aperitif, raw fish and oysters, light fish dishes.*

---

 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](mailto:info@renzomarinai.it)

[www.renzomarinai.it](http://www.renzomarinai.it)