

# RENZO MARINAI

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



Area Produzione: Panzano - Greve in Chianti  
Uvaggio: 100% Sangiovese  
Esposizione vigneti: Sud-Ovest  
Età media vigne: 15 anni  
Sistema allevamento: Cordone speronato  
Produzione: 20/25 hl/ha  
Maturazione: 9 mesi in botte grande, 18 mesi in barrique  
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

*Production Area: Panzano - Greve in Chianti  
Grape varieties: 100% Sangiovese  
Wineyard position: South-West  
Wineyard age: 15 years  
Vine training sistem: Spurred cordon  
Plants/ha: 4000/5000  
Production: 20/25 hl /ha  
Maceration: Approx. 20 days  
Maturation: 9 months in big barrel, 18 months in barrique  
Refinement: 6 months in bottle*



Di colore rosso intenso e brillante, delicato, elegante, armonico, con un notevole corpo e carattere spiccato e molto persistente, vino di grande stoffa.

Abbinamenti: Carni rosse arrostite, selvaggina, formaggi stagionati.

*Intense red and billiant colour, delicate, elegant, harmonic, with a remarkable body, stand out character and very persistant, powerful.*

*Pairing:  
Roast red meats, braised meats, ripened cheese*

