

RENZO MARINAI

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA



Area Produzione: Panzano - Greve in Chianti
Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Esposizione vigneti: Sud-Ovest
Età media vigne: 15 anni
Sistema allevamento: Cordone speronato
Produzione: 30/35 hl/ha
Maturazione: 12/14 mesi in botti medie e barrique
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Production Area: Panzano - Greve in Chianti
Grape varieties:
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Wineyard position: South-West
Wineyard age: 15 years
Vine training sistem: Spurred cordon
Plants/ha: 4000/5000
Production: 30/35 hl /ha
Maceration: Approx. 20 days
Maturation: 12/14 months in medium barrel and barrique
Refinement: 6 months in bottle



Il Chianti Classico Riserva Renzo Maraini 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.

Abbinamenti: arrosti di carne rossa e ai brasati.

Chianti Classico Riserva Renzo Maraini has a deep ruby red colour, a harmonious perfume with a very pervasive, elegant and persistent bouquet; dry in the mouth, balanced and warm, with considerable body.

Pairing: roast red meats and braised meats.

