

RENZO MARINAI



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

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: 40/45 hl/ha
Maturazione: 10/12 mesi in botte
Affinamento: 3 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: 40/45 hl /ha
Maceration: Approx. 20 days
Maturation: 10/12 months in big barrel
Refinement: 3 months in bottle



Di colore rosso rubino brillante, questo Chianti Classico ha un profumo composto, delicato e lungo, il gusto è asciutto, pieno e sapido, con buona stoffa.

Abbinamenti: formaggi e alle carni rosse.

This brilliant ruby red Chianti Classico has a delicate and lingering perfume. The taste is dry, full and tasty, with excellent body.

Pairing: cheeses and red meats.

