



RM
RENZO MARINAI
PANZANO

GRAPPA BIOLOGICA

Materia prima: Vinacce fermentate di prima spremitura
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano ed altri vitigni a bacca rossa
Aspetto: Cristallino - Profilo Aromatico: Stimolante, persistente
Gusto: Intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate
Gradazione alcolica: 43% Vol. - Temperatura di Servizio: 9 - 12°

*Raw material: Fermented marc from the first pressing
Species of vines: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano and other red-berried species
Appearance: Crystalline - Aromatic profile: Stimulating, persistent
Taste: Intense, balanced, with slightly fruity final sensations
Alcoholic strength: 43% Vol. - Serving temperature: 9 - 12°*

GRAPPA BIOLOGICA RISERVA

Materia prima: Vinacce fermentate di prima spremitura
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano ed altri vitigni a bacca rossa
Aspetto: Paglierino ambrato - Profilo aromatico: Stimolante, persistente
Gusto: Intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate
Gradazione alcolica: 43% Vol. - Temperatura di servizio: 9 - 12°

Affinamento: 6/12 mesi in serbatoio acciaio inox
Invecchiamento: In fusti di rovere almeno 24 mesi e successivamente in Tonnaux

*Raw material: Fermented marc from the first pressing
Species of vines: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano and other red-berried species
Appearance: Straw-coloured with amber overtones
Aromatic profile: Stimulating, persistent
Taste: Intense, balanced, with slightly fruity final sensations
Alcoholic strength: 43% Vol. - Serving temperature: 9 - 12°*

*Maturing: 6/12 months in stainless steel tanks
Ageing: At least 24 months in small oak barrels, then in tonnaux*



La Grappa Renzo Marinai ha un aroma stimolante e persistente, il gusto è intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate.

Grappa Renzo Marinai has a stimulating and persistent aroma and an intense flavour with slightly fruity final sensations.

