

RENZO MARINAI

GUERRANTE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

Area Produzione: Panzano - Greve in Chianti
Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Cabernet
Esposizione vigneti: Sud-Ovest
Età media vigne: 15 anni
Sistema allevamento: Cordone speronato
Produzione: 30 hl/ha
Maturazione: 12/14 mesi in barrique
Affinamento: 4 mesi in bottiglia

*Production Area: Panzano - Greve in Chianti
Grape varieties: 50% Sangiovese, 50% Cabernet
Wineyard position: South-West
Wineyard age: 15 years
Vine training sistem: Spurred cordon
Plants/ha: 4000/5000
Production: 30 hl /ha
Maceration: Approx. 20 days
Mauration: 12/14 months in barriques
Refinement: 4 months in bottle*



Il Guerrante si presenta di colore rosso rubino carico e brillante, al naso è ampio, intenso ed armonico, molto speziato. Il gusto è asciutto, con grande stoffa e nerbo.

Abbinamenti: arrosti e cacciagione.

Guerrante has a deep, brilliant ruby red colour, with a pervasive, intense and harmonious, very spicy nose, a dry flavour with excellent body and strength.

Pairing: roast meats and game.

