

# RENZO MARINAI



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



Vino Biologico / Organic Wine

**Area di produzione:** Panzano - Comune di Greve in Chianti

**Uvaggio:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Esposizione vigneti:** Sud-Ovest

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Sistema allevamento:** Cordone speronato

**Densità:** 4.400 piante/ha      **Produzione:** 40/45 hl/ha

**Macerazione:** circa 20 giorni

**Maturazione:** 10/12 mesi in botte

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

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. E' la vera espressione del territorio di Panzano e dell'anima dei vini di Renzo Marinai.

**Abbinamenti:** formaggi e carni rosse.

---

*Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti*

*Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon*

*Vineyard orientation: South-West*

*Vineyard age: 20 years*

*Vine training system: Spurred cordon*

*Plants/ha: 4.400*

*Production: 40/45 hl/ha*

*Maceration: Approx. 20 days*

*Maturation: 10/12 months in large barrels*

*Refinement: 3 months in bottle*

*This brilliant ruby red Chianti Classico is an intense, beautifully structured wine with a delicate and lingering perfume. It is dry, full-bodied and flavour-packed with the perfect weight. It is the true expression of the soil and soul of Renzo Marinai.*

**Food pairing:** cheeses and red meats.



750 ml - 1500 ml - 3000 ml

RENZO MARINAI s.a.r.l.

*Azienda Agricola Biologica*

Via Case Sparse, 6 - Loc. Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI) - Italy

Tel. +39 055 8560237 - E-mail: [info@renzomarinai.it](mailto:info@renzomarinai.it)

[www.renzomarinai.it](http://www.renzomarinai.it)