

RENZO MARINAI



GUERRANTE TOSCANA I.G.T.

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Cabernet

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Età media delle vigne: 20 anni

Sistema allevamento: Cordone speronato

Densità: 4.400 piante/ha **Produzione:** 30 hl/ha

Maturazione: 12/14 mesi in barrique

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Guerrante ha un colore rosso rubino intenso e brillante, al naso, il profumo è penetrante, intenso, armonico con sottotoni speziati, un gusto asciutto, con grande stoffa e nerbo. È una miscela calda di due grandi varietà di uva che si combinano qui alla perfezione per offrire intensità e carattere senza rivali.

Abbinamenti: carni arrosto e selvaggina.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Grape varieties: 50% Sangiovese, 50% Cabernet

Vineyard orientation: South-West

Vineyard age: 20 years

Vine training system: Spurred cordon

Plants/ha: 4.400 *Production:* 30 hl/ha

Maceration: Approx. 20 days

Maturation: 12/14 months in barriques

Refinement: 4 months in bottle

Guerrante has a deep, brilliant ruby red colour, a pervasive, intense and harmonious aroma with spicy undertones, a dry profile with excellent body and concentration. It is a warm blend of two great grape varieties that combine here to deliver unrivalled intensity and character.

Food pairing: roast meats and game.

750 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

www.renzomarinai.it