

RENZO MARINAI



RENZO TOSCANA ROSATO I.G.T.



Vino Biologico / Organic Wine

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Uvaggio: 100% Sangiovese

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Età media delle vigne: 5 - 20 anni

Sistema allevamento: Gujot e Cordone speronato

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

Macerazione: poche ore a bassa temperatura

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Affinamento: poche settimane

Questo rosé dai sentori di pesca ha un profumo delicato e persistente. È secco, floreale, aromatico, delizioso, con un corpo eccellente e una piacevole acidità. Incantevole come aperitivo quando il tempo inizia a scaldarsi e un partner perfetto per una vasta gamma di piatti estivi e frutti di mare.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo, pesce crudo e ostriche, piatti leggeri a base di pesce.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Grape varieties: 100% Sangiovese

Vineyard orientation: South-West

Vineyard age: 5 - 20 years

Vine training system: Gujot and Spurred cordon

Plants/ha: 4.400

Production: 40/45 hl/ha


Maceration: very short at low temperature

Maturation: 4 months in stainless steel tanks

Refinement: several weeks

This fruit-driven rosé has a delicate and lingering perfume. It is dry, floral, full-flavoured and very delicious, with excellent body. Lovely as an aperitif as the weather starts to warm up and a perfect partner to a wide range of summer dishes and seafood.

Food pairing: aperitif, raw fish and oysters, light fish dishes.

 750 ml - 1500 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