

RENZO MARINAI



KÁDÁR TOSCANA I.G.T.



Vino Biologico / Organic Wine

Area di produzione: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Uvaggio: Foglia tonda, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo e Pugnietello

Esposizione vigneti: Sud-Ovest

Età media delle vigne: 20 anni

Sistema allevamento: Cordone speronato

Densità: 4.400 piante/ha **Produzione:** 25 hl/ha

Macerazione: a chicco intero in tonneau verticale per 6 mesi

Affinamento: 12 mesi in damigiane di vetro e 3 mesi in bottiglia

Kádár nasce dal blend di 6 antiche varietà autoctone che vengono lasciate per almeno 6 mesi in speciali tonneau verticali ungheresi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso, il profumo elegante e fruttato, unito ad una sorprendente complessità, un vero vino da meditazione, un'esperienza unica da condividere con amici e appassionati.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e arrosti, tartufo.

Production Area: Panzano - Comune di Greve in Chianti

Grape varieties: Foglia Tonda, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo and Pugnietello

Vineyard orientation: South-West

Vineyard age: 20 years

Vine training system: Spurred cordon


Plants/ha: 4.400 Production: 25 hl/ha

Maceration: whole berries in tonneau for 6 months

Refinement: 12 months in glass demijohn and 3 months in bottle

Kadar is a wine of tremendous focus and concentration a veritable vino da meditazione, to be sipped and savoured with friends. It is deep ruby red in colour, with elegantly fruity aromas and a long, long aftertaste. The blend of traditional Tuscan grapes delivers a complexity and character seldom found elsewhere.

Food pairing: red meat, game and roasts, truffles.

 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@renzomaraini.it

www.renzomaraini.it