



RM
RENZO MARINAI
PANZANO

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Area Produzione:

Panzano - Greve in Chianti

Uvaggio: 100% Sangiovese

Produzione: 35 Hl per ettaro

Maturazione: 12/14 mesi in barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Production Area:

Panzano - Greve in Chianti

Grape varieties: 100% Sangiovese

Production: 35 Hl per hectare

Ageing: 12/14 months in barriques

Maturing: 6 months in the bottle



Il Chianti Classico Riserva Renzo Marinai ha un colore rosso rubino intenso, un profumo armonico con bouquet molto ampio, elegante e persistente; in bocca è asciutto, equilibrato e caldo, con notevole corpo.

Si abbina agli arrosti di carne rossa e ai brasati.

Chianti Classico Riserva Renzo Marinai has a deep ruby red colour, a harmonious perfume with a very pervasive, elegant and persistent bouquet; dry in the mouth, balanced and warm, with considerable body.

Ideal with roast red meats and braised meats.

