



RENZO MARINALI  
PANZANO

## KÁDÁR

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
ROSSO

Area Produzione:

Panzano - Greve in Chianti

Uvaggio:

Sangiovese a foglia tonda, Canaiolo,  
Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Pugnitello.

Produzione: 25 Hl per ettaro

Macerazione: a chicco intero in tonneaux  
francesi per 4/5 mesi

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

*Production Area: Panzano - Greve in Chianti*

*Grape varieties:*

*Sangiovese a foglia tonda, Canaiolo,  
Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Pugnitello.*

*Production: 25 Hl per hectare*

*Maceration: whole berries in French tonneaux  
for 4/5 months*

*Maturing: 12 months in the bottle*



Rosso rubino intenso, profumo elegantemente fruttato. Si abbina ottimamente a carni rosse, selvaggina e arrostiti.

*Deep ruby red, elegantly fruity aroma. Excellent served with red meat, game and roasts.*

