



RENZO MARINAI
PANZANO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Area Produzione:

Panzano - Greve in Chianti

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Cabernet

Produzione: 45 Hl per ettaro

Maturazione: 10/12 mesi in botte

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Production Area:

Panzano - Greve in Chianti

Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Cabernet

Production: 45 Hl per hectare

Ageing: 10/12 months in barrels

Maturing: 3 months in the bottle



Di colore rosso rubino brillante, questo Chianti Classico ha un profumo composto, delicato e lungo, il gusto è asciutto, pieno e sapido, con buona stoffa. Si abbina ai formaggi e alle carni rosse.

This brilliant ruby red Chianti Classico has a delicate and lingering perfume. The taste is dry, full and tasty, with excellent body. Ideal with cheeses and red meats.

