

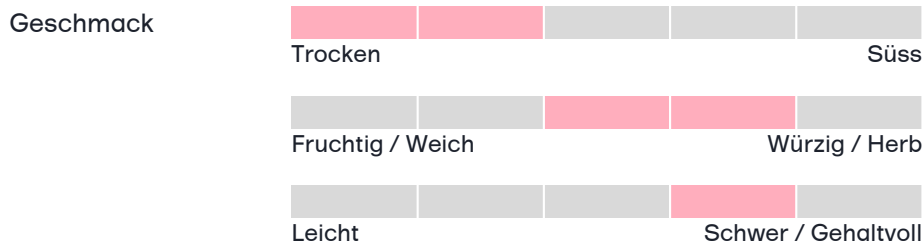


Vergani

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE BIO RENZO MARINAI



Chianti classico DOCG, Renzo Marinai, Toscana, Italien



| | | |
|---------------------------------|---|---------------|
| Jahrgang | 2019 | |
| Notizen | Lakritze, Leder, Tabak und viele Gewürze in der Nase; im Gaumen balsamische Noten und perfekt integriertes Holz. Reife, dunkle Früchte und wieder Lakritze. | |
| Vinifikation | 9 Monate in grossen Holzfässern und 18 Monate in Barrique ausgebaut. | |
| Traubensorten | 100% Sangiovese | |
| Alkohol | 14.5 % | |
| Format | 75 cl | |
| Lagerbar | Min. 10 Jahr(e) ab 2024 | |
| Auszeichnungen / Bewertungen | James Suckling (2010) | 97/100 Punkte |
| | James Suckling (2013) | 94/100 Punkte |

RENZO MARINAI

Renzo kaufte das Anwesen San Martino a Cecione in der Nähe des Schlosses von Panzano in der Toskana ursprünglich deshalb, weil dazu auch eine Bäckerei gehörte. Er wollte sein eigenes Brot backen und pflanzte Weizen an. Später kamen dann neben Olivenbäumen auch sechs Hektar Weinberge dazu, die Marinai ökologisch bewirtschaftet. Der Schritt zum Weinbau war nur eine Frage der Zeit, denn das Gut Renzo Marinai liegt im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets. Er ist eher ein Vertreter des modernen Stils und glänzt mit saftiger Beeren- und Kirschfrucht, Kräuter- und Tabakwürze, Spiel, Schliff und Nachhaltigkeit.

<http://www.renzomarinai.it>