



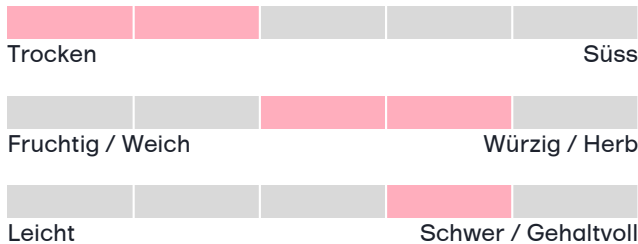
Vergani

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE BIO RENZO MARINAI



Chianti classico DOCG, Renzo Marinai, Toscana, Italien

Geschmack



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)
James Suckling (2013)

97/100 Punkte
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>