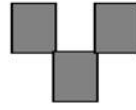


P A N I Z Z I



Chianti dei Colli Senesi DOCG Riserva – Vertunno



Brillante, di colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Il profumo è ricco ed ampio, complesso ed elegante che si articola in molteplici sensazioni tra le quali si riconoscono la mora, l'amarena, la ciliegia, il lampone e la viola mammola, con garbate note speziate di vaniglia e di liquirizia. Questa complessità si ritrova anche in bocca dove si rivela giovane, corposo, con bella struttura e tannini fini ed eleganti. E' un vino pronto ad essere degustato nel breve periodo, anche se l'estremo equilibrio delle sue componenti organolettiche lo rendono adatto all'invecchiamento.

Uve: Sangiovese 100%

Vinificazione: Macerazione e fermentazione alcolica a contatto delle bucce per 12 giorni. Maturazione in piccole botti di rovere per un periodo di 10 mesi.

Contenuto Alcolico: 14%

Temperatura di Servizio: 16-17 °C

SOCIETÀ AGRICOLA PANIZZI S.R.L. A SOCIO UNICO

CAPITALE SOCIALE € 10.000,00 I.V.

SEDE LEGALE: LOC. LA COSTARELLA

SEDE AMMINISTRATIVA E CANTINA LOC. SANTA MARGHERITA 34

53037 SAN GIMIGNANO (SI) - ITALIA

TEL. 0577/941576 – FAX 0577/906042E-MAIL PANIZZI@PANIZZI.IT SITO WEB:

WWW.PANIZZI.IT

P.I.-C.F. IT 01142050523 REA SI 123810

Sagra 2011. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.