

Larrina Riserva

Vitigni	Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	5000
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	60 q
Colore	rosso rubino intenso tendente al granato, di cristallina trasparenza e privo di sospensioni
Profumo	aristocratico e pieno. Persiste nobilmente durante l'oscillazione nel bicchiere, sviluppando un bouquet complesso in cui il ricordo di carruba, liquirizia, la ciliegia matura vellutato ed armonicamente carezzevole. Si fa apprezzare per la morbidezza ma anche per la struttura piena, ricca di estratto
Sapore	quella ambientale che si presume sui 18-20°C con tutti i grandi piatti di carne, ma specialmente con i brasati, le braci e la selvaggina di pelo di grossa taglia
Grado alcolico	minimo 13,5%
Temperatura di servizio	quella ambientale che si presume sui 18-20°C
Abbinamenti	con tutti i grandi piatti di carne, ma specialmente con i brasati, le braci e la selvaggina di pelo di grossa taglia
Grape Variety	70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	5,000
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	6,000 kg
Colour	intense ruby red leaning towards garnet, crystalline transparency
Aroma	aristocratic and full. Persistent while swirled developing a complex bouquet which brings carob, liquorish and ripe cherries to mind
Flavour	a caressing silky harmony. It is to be appreciated for its softness, but also for its rich drawn out body
Alcohol (% by volume)	minimum 13.5%
Serving temperature	room temperature, (presumably) 18-20°C
Accompaniments	with all great meat dishes, but especially with braised or grilled meats, and big game meats



PARRINA | D.O.C.
RISERVA | rosso



Vino aristocratico per la preponderante presenza di vitigni di gran razza: il Sangiovese, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. L'austerità innata si ammorbidisce nel tempo con l'armonizzazione dei tannini e degli acidi che si fondono con le fluide armonie dell'alcool e della glicerina. Vino di carattere, senza esitazione, completo nella struttura e inconfondibile per la decisa personalità.

La selezione delle partite migliori di tutta l'azienda e l'affinamento di almeno 12 mesi in barriques e tonneaux conferiscono al Parrina Riserva le caratteristiche per essere un vino da grande invecchiamento.

An aristocratic wine due to the prevailing presence of the greatest of grape varieties: Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. The innate austerity softens with time as the tannins mellow and the acids which melt with the fluid harmony of the alcohol and glycerines. It is a wine of great character, exuberant, full in structure and unmistakable for its decisive personality.

Made of a selection of the best grapes harvested, and aged for about 12 months in barrels and tonneaux, the Parrina Riserva has all of the characteristics of a wine which will age extremely well.