



INNNO

INNNO vuole essere un vino innovativo nella tradizione toscana della produzione del Sangiovese, grazie all'unione di due Sangiovesi in purezza, prodotti da vigne con notevoli differenze, sia di età che dal punto di vista pedologico. INNNO è nato dall'incontro di due spiriti liberi, Gianna Nannini e Oscar Farinetti. La N, perfettamente centrale all'etichetta, è stata ricavata da un manoscritto autobiografico del Nonno paterno di Gianna, Guido Nannini. INNNO ha un gusto assolutamente deciso, ma delicato che ti fa

•••••

SANGIOVESE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: Sangiovese

Qualificazione: Sangiovese IGT Rosso Toscano

Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi dopodiché per 9 mesi in vecchie botti di rovere francese

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fresco, floreale, sentori di mammola e viola, frutti rossi in particolare amarena.

Sapore: rotondo con buona acidità, tannino persistente e armonico.

