

INNO

INNO 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.

INNO 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.

INNO ha un gusto assolutamente deciso, ma delicato che ti fa sentire liberi di vivere e di esprimerti.

• • • • •

SANGIOVESE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: 100% Sangiovese

Qualificazione: Sangiovese IGT Rosso Toscano

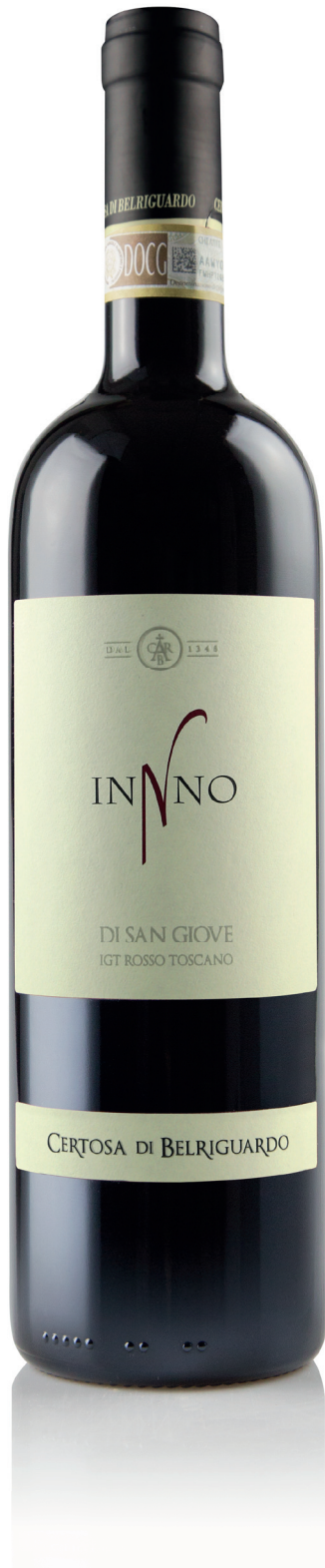
Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi, dopodiché 9 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio.

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.





INNNO

INNNO aims to be an innovative wine while observing the Tuscany tradition for the production of Sangiovese, thanks to the union of two 100% Sangiovese wines produced from vineyards that are considerably different in terms of age and soil.

INNNO is the product of the meeting of two free spirits, Gianna Nannini and Oscar Farinetti. The perfectly central N on the label was taken from an autobiographical manuscript of Gianna's paternal grandfather, Guido Nannini.

INNNO has a very decisive yet delicate taste, which makes you feel free to live and express yourself.

.....

SANGIOVESE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Grape Variety: 100% Sangiovese

Qualification: Sangiovese IGT Rosso Toscano

Ageing: Steel tanks for 3 months,
then 9 months in used French oak barrels.

Colour: deep ruby red.

Perfume: fresh and flowery with scents of violets and red fruit,
particularly sour cherries.

Flavour: round with good acidity, persistent and harmonious tannin.

