

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANACCIO 2011



ZONA DI PRODUZIONE: Bibbiano, Castellina in Chianti, tutti i Vigneti di proprietà

TIPO DI SUOLO: Calcereo argilloso e misto Alberese

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest e Nord-Est

PERIODO DI RACCOLTA: Fine settembre

COMPOSIZIONE: Sangiovese 50%, Colorino 44%, Malvasia Bianca del Chianti e Trebbiano 6%

FERMENTAZIONE: In piccoli fusti di legno francese, bâtonnage

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui 12 in tonneaux di rovere francese e 12 in botte di rovere di Slavonia

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.000

ALCOOL: 14,50%

ESTRATTO SECCO NETTO: 32,9 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

FORMATO: 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000 l in bottiglia borgognona

ANDAMENTO STAGIONALE: Inverno freddo e asciutto, primavera piovosa, estate afosa nella seconda metà di agosto seguita da piogge settembrine e giornate ventilate.

RICONOSCIMENTI: RP 90, WS 93, VE 94, VB ★★★★★, BIB 🍷🍷🍷🍷, LM 89