

# BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

## BIBBIANACCIO 2014

**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:** Dal 26 settembre

**COMPOSIZIONE:** Sangiovese 60%, Colorino 34%, 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:** 34,0 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,9 g/l

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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Inverno mite, primavera ed estate fresche e piovose, settembre ed ottobre ventilati e soleggiati ma di frequenti piogge.

**RICONOSCIMENTI:** LM 93



Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email [info@bibbiano.com](mailto:info@bibbiano.com) | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202